

FRIZZANTE "FII" SPAGO



Provenienza: collina Fii di Saccol di Valdobbiadene

Vitigno: Glera 100% (in origine chiamato Prosecco)

Altitudine: 220 m. s.l.m.

Esposizione: sud est

Sistema di allevamento: metodo tradizionale di Valdobbiadene, cappuccina modificata

Età media vigneti: 35 anni

Resa q/ha 135

Vendemmia: fine Settembre, esclusivamente selezionata a mano

Vinificazione: in bianco su uva intera con pressatura soffice

Prima Fermentazione e affinamento: a temperatura controllata in serbatoi inox.

Presatura di spuma: in autoclave secondo il metodo italiano "Martinotti" per 20/30 giorni

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Gradazione alcolica	11%
Residuo zuccherino	13 g/l
Pressione	2.5 bar

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino

Perlage: fine e persistente

Profumo: delicatamente fruttato e fragrante

Gusto: ampio e sapido, dalla straordinaria versatilità grazie anche alla moderata bollicina

SUGGERIMENTI

Conservazione: ambiente fresco (12-18 gradi) e possibilmente al riparo dalla luce, in posizione verticale. Evitare lunghe soste in frigo.

Temperatura di servizio: 8-10 gradi

CONFEZIONE

Scatola da 6 e da 12 bottiglie 0,75lt

Area of origin: Fii hill in Saccol in Valdobbiadene
Grape varietal: 100% Glera (originally called Prosecco)

High: 220 mt s.l.

Exposure: southeast in the Valdobbiadene hills

Cultivation system: the autochthonous method called "cappuccina modificata"

Vineyard age: 35 years

Yield kg/ha: 13.500

Harvest period: during the end of September the selected grapes are picked up exclusively by hand

Vinification: gentle pressing removes skins

Primary fermentation and refinement: at controlled temperature in stainless steel (inox) tanks

Foaming: secondary fermentation, in autoclave according to the Italian "Martinotti" method for 20 to 30 days

ANALYTICAL FEATURES

Alcohol content	11% vol
Sugar residue	13 g/l
Pressure	2.5 bar

ORGANOLEPTIC FEATURES

Coulour: straw yellow

Perlage: fine and persistent

Bouquet: delicately fruity and fragrant

Taste: expansive and sapid of a special versatility thanks also to the moderated bubbles

ADVICES

Conservation: Keep in a fresh room (12-18°), possibly away from the light, in a vertical position. Avoid keeping the wine in the fridge for long periods.

Serving temperature: 8°-10°

PACKAGING

Cases by 12 bottles (on demand by 6 bottles)

1, 2 or 3 bottles packaging