

FRIZZANTE FII SPAGO



SCHEDA TECNICA

Provenienza: vigneti di proprietà
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: a temperatura controllata in serbatoi inox.
Affinamento: 3/4 mesi
Presa 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 C°

CONFEZIONE

Scatola da 6 e da 12 bottiglie 0,75lt

Area of origin: vineyard properties

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: at controlled temperature in stainless steel (inox) tanks

Refinement: 3/4 months

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

Color: 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

RECOMMENDATIONS

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 6 and 12 bottles of 0,75lt

