

BORGHO COL

Località Col 11 31051 FOLLINA (TV)
Tel./Fax +39 0438 970658 - e-mail: info@alcol.tv

SCARAFÀ' VINO BIANCO FRIZZANTE METODO SUR-LIE

Altitudine: 250 metri sul livello del mare
Tipo di suolo: limoso / argilloso Orientamento ed esposizione delle viti: nord-sud
Sistema di allevamento: silvoz e doppio capovolto Ceppi/ha: 3333 Resa uva q.li/ha: 120 q.li/ha
Epoca della vendemmia: metà settembre
Pressatura: soffice
Tecnica di spumantizzazione: metodo sur-lie
Fermentazione malolattica: a volte
Durata maturazione: 30 giorni in bottiglia prima della commercializzazione
Resa di uva in vino: 70%
Alcol svolto: 11,00% vol
Zuccheri residui (g/l): prossimi allo 0
Acidità totale (g/l): 5,50
Ph: 3,20
Estratto secco (g/l): 17,5
Pressione afrometrica bar a 20° C: 2,50

Abbinamenti: con la pizza entrambi i prodotti esaltano le proprie caratteristiche

Temperatura di servizio: 6-8 °C
Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore
Scatole da 6 bottiglie
Peso: 8,52 Kg. per scatola
Formati: 0,75 l e 1,5l

TECNOLOGIA

La vendemmia avviene manualmente in settembre/ottobre con le uve al massimo equilibrio chimico/organolettico a cui fanno seguito la pressatura soffice e la decantazione statica del mosto.

La sua fermentazione primaria avviene in recipienti di acciaio a 18/19°C con lieviti selezionati autoctoni.

Il vino nuovo viene mantenuto sulla "feccia nobile" per mesi, poi reso limpido con dei travasi. Viene imbottigliato solamente in primavera quando i primi caldi della bella stagione fanno partire la rifermentazione che avviene in bottiglia a 12/14°C sempre con lieviti selezionati e dura circa 25/30 giorni.

Quando il vino riacquista la sua naturale limpidezza la rifermentazione è finita, viene lasciato a riposo in bottiglia per qualche settimana prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Perlate: fine e continuo. Colore: giallo paglierino chiaro con riflessi dorati. Profumo: intenso con sentori di crosta di pane e fieno secco. Sapore: deciso, sapido con leggero retrogusto amarognolo.

