

# BORGHO COL

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

## MILLESIMATO DRY

Denominazione: Vino bianco spumante millesimato dry

Zona ubicazione vigneti: ogni anno viene scelto il vigneto dalle uve più belle, è quindi il risultato di una selezione

Altitudine: 250 metri sul livello del mare

Tipo di suolo: limoso / argilloso

Orientamento ed esposizione delle viti: nord-sud

Sistema di allevamento: sylvoz 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 charmat

Fermentazione malolattica: no

Durata maturazione: 30 giorni in bottiglia prima della commercializzazione

Resa di uva in vino: 70%

Alcol svolto: 11,00% vol

Zuccheri residui (g/l): 21

Acidità totale (g/l): 6,00

Ph: 3,20

Estratto secco (g/l): 17

Pressione afrometrica bar a 20°C: 4,50

Abbinamenti: ottimo come aperitivo

Temperatura di servizio: 6-8°C

Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore

Scatole da 6 bottiglie

Peso: 9,5 Kg. per scatola

Formati: 0,75 l e 1,5 l

**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.

Il vino nuovo viene mantenuto sulla "feccia nobile" per circa un mese, poi reso limpido e travasato nelle autoclavi per la presa di spuma.

La rifermentazione avviene a 16/18°C sempre con lieviti selezionati e dura circa 25/30 giorni. Si procede poi all'imbottigliamento e al riposo in bottiglia per qualche settimana.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** È l'espressione del vigneto che lo ha prodotto.

Perlage: fine e persistente

Colore: giallo paglierino chiaro

Profumo: fruttato. Sapore: armonico ma leggermente aboccato

