

# BORGHO COL

Località Col 11 31051 FOLLINA (TV) Tel./Fax +39 0438 970658 - e-mail: [info@alcol.tv](mailto: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: sylvoz e doppio capovolto  
Ceppi/ha: 3333  
Resa uva q.li/ha: 150 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 :

Perlage: 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

