

Mosto di uve parzialmente fermentato



Concentrazione e dolcezza

Quello che avviene durante l'appassimento non è semplicemente una concentrazione degli zuccheri e degli acidi. Nascono altri aromi e altri sapori. Si ha la netta sensazione di trovarsi di fronte ad un altro vino. Il lungo appassimento delle uve per 6/7 mesi su graticci, la spontanea e lenta fermentazione e l'affinamento per più anni in damigiane sono determinati nel condizionare la particolarissima espressione di questo vino legata ad una dolcezza davvero importante e ad aromi specifici da appassimento.

Questo vino è il risultato dell'assemblaggio delle annate 2004-2006-2007-2009 affinate per questi anni separatamente e assemblate a novembre 2017

Uvaggio: Prosecco (Glera) con piccole quantità di

Verdiso, Perera, Bianchetta

Terreno: marnoso – argilloso

Vigneto : 1.5 ettari a Saccol

0.5 ettari a San Giovanni

0.2 ettari a Vidor (Soprapiana)

1.3 ettari a Santo Stefano (Cartizze)

Allevamento: cappuccina e guyot

Trattamenti: zolfo, rame, estratti di alga, zeoliti,

corioletame, corno silice

Affinamento: vetro dagli 8 ai 14 anni

Lavorazione: appassimento in graticci

Solfiti aggiunti: 70mg/l

Residuo zuccherino: 300 g/l

Gradazione alcolica: 7% vol

Annate prodotte: dal 2003 al 2009 esclusa 2008

Bottiglie prodotte: 398

Capacità bottiglia: 0.50 lt

SILVANO
FOLLADOR

MOSTO DI UVE
PARZIALMENTE
FERMENTATO

Imbottigliato da
Silvano Follador azienda agricola
S. Stefano di Valdobbiadene-Italia
contiene solfiti - contains sulphites
50cl e PRODOTTO IN ITALIA 7%vol