

## Vino bianco fermo 2017



### *Verticalità e delicata semplicità*

È il Prosecco tradizionale, fermo. Non abbiamo l'ambizione di mostrare complessità e profondità, ma vuole essere un bere quotidiano, semplice che mette in risalto la leggerezza, la genuinità e la purezza del Prosecco. Dopo una lenta fermentazione dei mosti e un affinamento in cemento sulla feccia, per sei mesi, è stato imbottigliato a fine Aprile. Verticale e pur nella sua leggerezza, va in profondità grazie alla sapidità che l'annata 2017 evidenzia.

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)

Allevamento: cappuccina e guyot

Trattamenti: zolfo, rame, estratti di alga, zeoliti,  
cornoletame, corno silice

Resa per ettaro: 80/100 q.li mediamente

Materiali di contatto col vino: cemento

Zuccheri: 0 g/l

Solfiti aggiunti: 80 mg/l

Gradazione alcolica: 10.5% vol

Annate prodotte: 2016

Annata in commercio: 2017

Bottiglie prodotte: 2400

SILVANO  
FOLLADOR

VINO BIANCO FERMO

2017

Imbottigliato da  
Silvano Follador azienda agricola  
S. Stefano di Valdobbiadene-Italia  
contiene solfiti - contains sulphites

75cl e    PRODOTTO IN ITALIA    10,5%vol