



Valdobbiadene prosecco superiore docg extra brut

Profondo, floreale e intensa sapidità

Dopo una lenta fermentazione del mosto, il vino affina sulle fecce fini in vasca di cemento, per sei mesi.

A primavera avviene la seconda rifermentazione in autoclave al cui termine i lieviti vengono eliminati nell'arco di uno/due mesi mediante filtrazione. Se apparentemente questo passaggio potrebbe sembrare invasivo e negativo all'integrità e verità del vino, ne diventa invece determinante nell'esaltazione delle sue fresche e nette fragranze e del suo sapore dinamico e delicato.

Si presenta come extra brut, senza residuo zuccherino. Scelta dettata dalla volontà di esaltare il sapore originale, nel rispetto dell'equilibrio naturale di acidità, sapidità e struttura.

Uvaggio: Prosecco (Glera) con piccole quantità di Verdiso, Perera, Bianchetta

Terreno: marnoso – argilloso

Vigneto: 1.5 ettari a Saccol

0.2 ettari a Vidor (Soprapiana)

1.3 ettari a Santo Stefano (Cartizze)

(100%)

Allevamento: cappuccina e guyot

Trattamenti: zolfo, rame, estratti di alga, zeoliti, cornoletame(500K)

Resa per ettaro: 100 q.li

Materiali di contatto col vino: cemento in prima fermentazione e affinamento, acciaio (autoclave) per la presa di spuma

Seconda fermentazione: metodo martinotti

Lieviti prima fermentazione: indigeni

Lieviti rifermentazione: selezionati neutri

Zuccheri: 0 g/l

Solfiti aggiunti: 120 mg/l

Gradazione alcolica: 11% vol

Annate prodotte: dal 2001 al 2021

Annata in commercio: 2021

Bottiglie prodotte: 15.000

SILVANO
FOLLADOR

VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
DOCG EXTRA BRUT
2021

Prodotto all'origine da
Silvano Follador azienda agricola
S. Stefano di Valdobbiadene - Italia
contiene solfiti - contains sulphites

75cl e PRODOTTO
IN ITALIA 11%vol