

FRIZZANTE



Il Frizzante “Folla” nasce da un’idea di Luigi Follador di mettere assieme diverse uve bianche “autoctone” dell’alta collina di Valdobbiadene, vinificandole assieme in modo tale da ottenere un vino frizzante molto particolare sia nei profumi, fruttati-vegetali, sia nel gusto sapido e leggiadro.

Vino per tutte le occasioni di festa. Da abbinare anche con pesce e crostacei.

DATI TECNICI

Uve: 90% Glera 5% Verdiso, 5% Bianchetta.

Vendemmia: manuale.

Lavorazione: pressatura soffice e conservazione del vino a freddo.

Rifermentazione: in autoclave, metodo Charmat Corto per un mese.

Imbottigliamento: primavera successiva alla vendemmia.

Alcool: 11°

Acidità: 6,0 g/l

Zucheri: 10 g/l

Solfiti totali: 100 mg/l

FOLLA