



RIFERMENTATO IN BOTTIGLIA

Il rifermentato in bottiglia è l'espressione più tradizionale del vino a Valdobbiadene.

Luigi Follador produce questo vino nel pieno rispetto delle antiche usanze locali, associandovi conoscenze moderne.

Nasce così, dopo una rifermentazione primaverile in bottiglia, un vino di color giallo paglierino con profumi floreali, fruttati e con gusto sapido e asciutto.

Vino consigliato per minestre e zuppe rustiche, pesce, formaggi e salumi tipici della zona.

DATI TECNICI

Uve: 100% Glera.

Vendemmia: manuale.

Lavorazione: pressatura soffice e conservazione del vino a freddo.

Rifermentazione: in bottiglia con lieviti indigeni.

Imbottigliamento: tarda primavera successiva alla vendemmia.

Alcool: 11°

Acidità: 5,0 g/l

Zucheri: secco

Solfiti totali: 50 mg/l

LUIGI FOLLADOR