



SCHEDA TECNICA

BOSCO DI FRATTA

CONEGLIANO-VALDOBBIADENE

Denominazione di Origine Controllata e garantita

SPUMANTE BRUT



VITIGNO DI ORIGINE	Glera 100% .Solo le migliori uve derivate da una accuratissima selezione.
ZONA DI PRODUZIONE	colline del FELETTO, tra Conegliano e Valdobbiadene (Veneto Orientale.)
GIACITURA	collina aperta.
ALTITUDINE MEDIA	250-300 metri s.l.m.
TIPO DI TERRENO	morenico, in parte alluvionale, ferroso, povero di sostanza organica.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	a filare, Sylvoz o Guyot, con sesto d'impianto fitto.
EPOCA DI VENDEMMIA	fine Settembre.
SISTEMA DI RACCOLTA	a mano, in cassetta.
VINIFICAZIONE	pigiatura soffice dell'uva intera con pressa pneumatica. Sgondo immediato del mosto e sedimentazione statica a bassa temperatura.
FERMENTAZIONE	a temperatura controllata, con innesto di lievito selezionato.
PRESA DI SPUMA	in autoclave (metodo Charmat) 60 giorni con fermentazione a bassa temperatura (14°C) fino al quasi totale esaurimento degli zuccheri.
ASPETTO	colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Spuma abbondante ed evanescente. Perlage finissimo e persistente.
BOUQUET	elegante, ricorda il glicine, i fiori d'acacia , la mela verde e l'agrume.
SAPORE	delicato, piacevolmente acidulo, intensamente fruttato. Prodotto molto raffinato, dedicato agli intenditori che ricercano uno spumante molto secco, da gustare per l'essenziale eleganza e finezza, senza interferenze amabili.
ACCOSTAMENTI	Ottimo come aperitivo o bicchiere conviviale, si accompagna con antipasti, primi piatti leggeri e soprattutto pesce bollito.
CONSERVAZIONE	in cantina fresca ed asciutta, al riparo da fonti di calore e luce, con bottiglia verticale. Non conservare a lungo in frigo.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	5-6° C.
BICCHIERE	tulipano a fondo conico.
DATI ANALITICI PRINCIPALI	pressione 5 Atm alcole svolto 11.5% vol acidità 6 gL zuccheri 4 gL

