

Oglian

Vino Frizzante

Alla vista è di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Al naso si manifesta con un profumo floreale, leggermente aromatico.

Al gusto è fruttato, giustamente morbido, perfettamente

VITIGNO Glera & Chardonnay

ABBINAMENTI Ottimo aperitivo, si abbina con antipasti magri, primi piatti leggeri, formaggi freschi, carni bianche.

T° SERVIZIO 6° - 8° C.

ZONA DI Treviso, Veneto.

PRODUZIONE Vigneti di proprietà.

TERRENO Suolo adagiato su rocce calcaree, argilloso, asciutto e poco profondo.

IMPIANTO *Densità* 2500-3500 piante per ettaro
Resa massima 180 q.li/ettaro

VENDEMMIA Prima metà di settembre.
Selezione e vendemmia rigorosamente manuale.

VINIFICAZIONE Pressatura soffice con presse pneumatiche così da estrarre solo il mosto fiore, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata di 16°C con lieviti selezionati, travaso ed affinamento in vasche di acciaio.

SPUMANTIZZAZIONE Presa di spuma in autoclave con rifermentazione molto lenta a basse temperature con permanenza sui lieviti per un mese.

GRADO ALCOLICO	11% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	10 g/l
PRESSIONE	2,5 bar
FORMATO BOTTIGLIA	0,75 l
IMBALLO	12 BOTTIGLIE



VINO FRIZZANTE

BALDI

AZIENDA AGRICOLA



Azienda Agricola Baldi

Via Marcorà, 76 Ogliano 31015 Conegliano (TV)
info@proseccobaldi.it • www.proseccobaldi.it