

Ogliàn

Vino Bianco 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.

- VITIGNO** Uve bianche selezionate.
- ABBINAMENTI** Ottimo aperitivo, si abbina con antipasti magri, primi piatti leggeri, formaggi freschi, carni bianche.
- T° SERVIZIO** 6° - 8° C.
- ZONA DI PRODUZIONE** Treviso, Veneto.
- 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 delle uve con presse pneumatiche, decantazione statica del mosto, travaso e fermentazione a temperatura controllata di 16°C con lieviti selezionati, travaso, filtrazione e affinamento in vasche di acciaio.
- SPUMANTIZZAZIONE** Rifermentazione naturale in autoclave (Metodo Martinotti) con lieviti selezionati a temperatura di 12-13°C, refrigerazione, filtrazione, stabilizzazione e imbottigliamento con microfiltrazione sterile a freddo.

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

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 ML	280 kj 68 kcal
CARBOIDRATI	1,4 g
DI CUI ZUCCHERI	1,0 g

RACCOLTA DIFFERENZIATA

BOTTIGLIA	GL71 VETRO
CAPSULA	C/ALU90 ALLUMINIO
TAPPO	ALU41 ALLUMINIO



BALDI

Azienda Agricola Baldi
Via Marcorà, 76 Ogliano 31015 Conegliano (TV)
info@proseccobaldi.it - www.proseccobaldi.it