

RIFONDO

"il rifermantato"

CATE
RINA
SCALCO



SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE:

Vino Bianco Frizzante a Rifermentazione in Bottiglia

CLASSIFICAZIONE:

Vino Bianco della Tradizione

TIPOLOGIA: Rifermentazione in Bottiglia

PROVENIENZA:

Vigne nel Comune di Valdobbiadene

TIPO DI TERRENO:

suoli di diversa natura in base alla locazione dei vigneti

ALTITUDINE: da 150 a 100 m. slm

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Metodo tradizionale di Valdobbiadene (Cappuccina modificata)

ETA' MEDIA DEL VIGNETO:

Vigne vecchie di età superiore ai 45 anni

PERIODO DI VENDEMMIA:

Da metà settembre a fine settembre, a mano e selezionata

VINIFICAZIONE:

Pressatura soffice con presse pneumatiche, successiva decantazione statica del mosto e fermentazione a temperatura controllata a 18-20° C con lieviti selezionati. Affinamento e sosta delle fecce nobili in contenitori di acciaio per tre mesi fino alla presa di spuma.

PRESA DI SPUMA:

Rifermentazione in bottiglia

TEMPERATURA DI RIFERMENTAZIONE: 18°C

Affinamento in bottiglia sui lieviti dai 3 ai 6 mesi

DATI ANALITICI MEDI:

Alcool 11% - Acidità 5,6 g/l pH 3.20

Residuo zuccherino: 0 g/L

Pressione 2.5 bar

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo paglierino e spuma delicata. Profumo molto ampio e fruttato di pesca e albicocca. Sapore sapido e armonico che dimostra la sua pienezza nel retro gusto.

FORMATI: 0,75 L.

www.capassion.wine

