

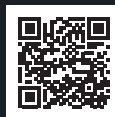
Follia

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ



FOLLIA

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ



Scheda Tecnica

Tipologia	Rosato Spumante
Denominazione	Vino Spumante di Qualità Rosato
Vitigni	Aglianico 100%
Zona di produzione	Castelvetere Sul Calore << Loc. Valiano >>
Terreno	Argilloso calcareo
Densità	2500 / 3000 ceppi per ettaro
Estensione del vigneto	3000 mt
Posizione del vigneto	400 mt S.L.M.
Produzione	80 q.li per ettaro
Vendemmia	Raccolta manuale
Periodo di vendemmia	Fine Settembre
Fermentazione	Serbatoi in acciaio a temperatura controllata
Maturazione	Botti di rovere da 225 litri, botti di castagno da 500 litri per un periodo non inferiore ai 24 mesi
Degorgement	Dopo minimo 9 mesi di permanenza sui lieviti in bottiglia
Tipologia tappo	Tappo a fungo
Grado alcolico	12,5 % vol.
Acidità totale	9 g/l
Annata	2018
Disponibilità	A partire da settembre 2019

Abbinamenti gastronomici:

le sue particolari caratteristiche permettono un'ampia versatilità nell'abbinamento gastronomico: piatti a base di pesce e crostacei, nonché pizza e formaggi freschi. Si consiglia una temperatura di servizio di 8°/10° C.