

# M

## la Svolta



## CALANTE

### Vino Frizzante

#### a rifermentazione naturale in bottiglia

Denominazione: Vino Frizzante

Zona di origine: vitigno coltivato nella zona collinare di Santa Maria di Feletto

Vitigno: Glera al 100%

Forma di allevamento: Sylvos

Produzione: 140 Q.li / Ha

Vendemmia: metà - fine Settembre a mano

Anno d'impianto: 1998

Vinificazione: in bianco con uva diraspata, pressatura soffice e decantazione statica

Fermentazione: a temperatura controllata dai 16 - 18 °C

Rifermentazione: naturale in bottiglia con zuccheri e lieviti residui senza filtrazione; l'imbottigliamento avviene sempre in luna calante nel periodo primaverile come da tradizione. La presa di spuma è di 35 - 40 giorni con affinamento di 2 - 3 mesi

Metodo di spumantizzazione: Metodo Tradizionale

Alcol: 10,50 % di vol.

Residuo zuccherino: 1 - 2 gr/l

Pressione: 2,5 bar

Conservazione: le bottiglie vanno conservate in posizione verticale, in ambiente fresco con umidità costante e lontano dalla luce

Temperatura di servizio: 6 - 8 °C

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Perlage: molto fine ed intenso

Spuma: decisa e cremosa

Colore: giallo paglierino carico con riflessi verdognoli

Profumo: richiama sentori floreali di acacia, glicine e timo con note raffinate di mela verde, pera e crosta di pane con delicate sfumature di lievito che arricchiscono e rendono speciale questo profumo

Gusto: uno stile fresco, asciutto e gustoso, grazie alla sua acidità, mineralità e sapidità; regala cremosità e grande piacevolezza al palato come da tradizione

Abbinamento: accompagna i momenti naturali e spontanei della vita; ottimo come aperitivo, ideale per gli antipasti in modo speciale quelli a base di salumi e formaggi. Si abbina molto bene con primi e secondi di carne bianca

Come indicare sulla carta dei vini: Vino frizzante a rifermentazione naturale in bottiglia "Calante", la Svolta

LA SVOLTA Soc. Agr. s.s.

Via Condel, 1 - Fraz. S. Maria di Feletto - 31020 SAN PIETRO DI FELETTO - TV - ITALY  
info@proseccolasvolta.it www.proseccolasvolta.it