



Folicello IL BIANCO



Vino bianco frizzante Biologico a fermentazione ancestrale in bottiglia

Vino ottenuto da uve da agricoltura biologica in applicazione del Reg. CEE 834/2007
CONTROLLATO DA CCPB



Classificazione: Bianco Emilia IGT

Tipologia: Bianco frizzante secco

Posizione:

Vigneti ad est di Modena in Comune di Castelfranco Emilia

Suolo ed esposizione:

Terreni prevalentemente argillosi della zona pedecollinare, esposizione est - ovest

Sistema d'allevamento:

Spalliera, Guyot sesti d'impianto 2.8 x 1, 3500 ceppi/Ha

Uvaggio: Montuni, Pinot e Trebbiano di Spagna

Resa/ha: 120 q/Ha

Conduzione ed epoca di vendemmia:

Manuale, inizio-metà di settembre

Caratteristiche organolettiche:

È un vino fragrante, fresco, di buona struttura, sapido e armonico, accompagnato da piacevoli profumi floreali. Riproporre un vino a fermentazione in bottiglia oggi significa riprendere il buono delle vecchie tradizioni e, con l'aiuto dell'enologia moderna, ottenere un vino di qualità, profumato, più longevo e dalle caratteristiche organolettiche uniche.

Gastronomia: Si abbina perfettamente con antipasti, primi a base di pasta o riso, carni bianche e formaggi freschi

FOLICELLO Società Agricola s.s.

Via Sparate 16 - 41013 Castelfranco Emilia - MODENA
Tel e Fax +39 059 939045 folicello@folicello.it - www.folicello.it

Vinificazione

Raccogliamo le nostre uve manualmente al giusto punto di maturazione selezionando in campo i grappoli sani. Grazie ad una pressa a saturazione di azoto e a una pressatura soffice delle uve otteniamo il mosto fiore. La vinificazione avviene nel modo più tradizionale: Una prima fermentazione in botte e una seconda fermentazione in bottiglia con cui si completa l'affinamento del bouquet e la presa di spuma. In entrambe le fasi non vengono aggiunti lieviti selezionati, pertanto la fermentazione è dovuta a lieviti ancestrali già presenti naturalmente in campagna sui grappoli e che caratterizzano e rendono unico questo vino della tradizione.

I lieviti presenti in ogni singola bottiglia consumano gli zuccheri naturali dell'uva ancora presenti nel vino imbottigliato e producono anidride carbonica che rimane intrappolata all'interno del prodotto conferendogli un perlage molto fine. Una volta consumati tutti gli zuccheri, i lieviti si depositano sul fondo e, rimanendo a contatto con il prodotto, continuano a conferire profumi caratteristici al vino. Il leggero velo di fondo che possiamo trovare in bottiglie di questa tipologia non è quindi un difetto ma una prova della vitalità di questo prodotto in grado di conferire caratteristiche uniche ad ogni bottiglia.

In nessuna fase di lavorazione vengono utilizzati prodotti di origine animale.

Temperatura di servizio

Consigliabile degustarlo a 10/12 °

Confezione

Bottiglia tipo CHAMPAGNOTTA
Contenitori in cartone da 6 bottiglie
Tappo a fungo sughero selezionato e tappo a corona

Parametri analitici			
Titolo alcolometrico vol. effettivo	% Vol.		12
Zuccheri riduttori residui	g%/ml		0.99
Acidità totale	g/l		7.20
Anidride Solforosa Totale SO2	mg.l		27

FOLICELLO Società Agricola s.s.

Via Sparate 16 - 41013 Castelfranco Emilia - MODENA
Tel e Fax +39 059 939045 folicello@folicello.it - www.folicello.it