



# Dosaggio Zero

Conegliano Valdobbiadene - Prosecco D.O.C.G. 2010

**Silvano Follador**

---

Il Dosaggio Zero Conegliano Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G. Silvano Follador è frutto di una ruscita sperimentazione: uve Glera coltivate secondo i principi della biodinamica per uno spumante ottenuto con il metodo classico. 16 mesi sui lieviti e nessun residuo zuccherino. Essenziale, antico e moderno allo stesso tempo sono poche migliaia le bottiglie disponibili ogni anno di questo Prosecco Brut della cantina Follador.

Perfetto a tutto pasto.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Frizzante
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Conegliano Valdobbiadene - Prosecco
<b>Denominazione</b>	DOCG
<b>Annata</b>	2010
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Veneto
<b>Localizzazione</b>	Valdobbiadene
<b>Vitigno</b>	Glera 100%
<b>Gradazione</b>	12.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Brillante, di un bel giallo paglierino con riflessi verdognoli
<b>Gusto</b>	Il sapore esprime carattere fresco e piacevolmente acidulo, quasi sapido
<b>Profumo</b>	Il fruttato emerge piacevolmente insieme alla componente floreale, fresco ed elegante. Si esprime ampio nel calice dopo alcuni minuti
<b>Temperatura di servizio</b>	6° - 8° C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Tipologia terreno</b>	Marnoso - argilloso
<b>Allevamento</b>	Cappuccina e guyot
<b>Resa per ettaro</b>	90 quintali
<b>Metodi di difesa</b>	Zolfo, rame, estratti di alga,
<b>Vinificazione</b>	Lavorazione metodo classico. Fermentazione con lieviti indigeni
<b>Maturazione</b>	Presa di spuma con lieviti selezionati neutri
<b>Affinamento</b>	24 mesi sui lieviti