

TANOIRE

LOGHIALTI FRIZZANTE COLFONDO



Vino della tradizione enologica valdobbiadene. Ogni cantina lo conserva per gli amici abituali e per i veri intenditori. La rifermentazione in bottiglia lo accomuna, al palato e al naso, al metodo classico.

Colore	Giallo paglierino
Perlage	Fino e persistente
Profumo	Vivace, marcato timbro di mela acerba e crosta di pane
Sapore	Fragrante e persistente al palato
N°di bottiglie	15.000
Area di origine	Valdobbiadene, Frati, Col de Roer
Vitigno	Glera, Verdiso e Bianchetta
Esposizione	Sud
Pendenza	15/20%
Età dei vigneti	Fino 60 anni
Forma di allevamento	Doppio capovolto tradizionale
Intensità d'impianto	3.200 piante/ha
Resa	135 q.li/ha
Temperature vigneto	media Aprile/Ottobre: 18,5 °C
Periodo vendemmia	20 Settembre - 10 Ottobre
Metodo vendemmia	Manuale
Vinificazione	Spremitura soffice delle uve, fermentazione del mosto a temperatura controllata con lieviti selezionati. Affinamento e sosta sulla feccia nobile in acciaio per 6 mesi. Seconda fermentazione in bottiglia, in primavera.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcol	11,5% Vol
Residuo zuccherino	0 g/L
Acidità	5,20 g/L
Pressione	3 bar - a 20° C

CONSERVAZIONE E SERVIZIO

In un luogo fresco, al riparo dalla luce.
Temperatura di servizio 8-10°

ABBINAMENTI

La tradizionale 'ombra' in ogni stagione e per tutte le occasioni di incontro. Accompagna salumi di casa e formaggio di malga, specie nelle calure estive.