



LE FAVOLE

Tenute Cadornin

Castello

SENTIERI ERBOSI SEGNANO UNA VALLE ALLE PORTE DEL BOSCO DOVE LA LUCE SI RIFLETTE SULLE GOCCE DI RUGIADA E DOVE RADICI SANE ALIMENTANO RIGOGLIOSE PIANTE DI VITE. UN MONDO SILENZIOSO, ASPRO E CALDO COME LA ROCCIA CARSIKA E IL ROSSO DELLA TERRA, DOVE LO SGUARDO SI PERDE RIPORTANDO ALLA MEMORIA TEMPI LONTANI, RICORDI SERENI. I VITIGNI DI CANEVA CRESCONO SUI DOLCI COLLI IN PROSSIMITÀ DEI BOSCHI DEL CANSIGLIO. QUI LE PIANTE DI VITE CRESCONO RIGOGLIOSE, CURATE CON AMORE DALLE SICURE MANI DEGLI UOMINI DEL VINO.

PROSECCO FRIZZANTE "Tappo Spago"

Denominazione di Origine Controllata

TIPO DI VINO	BIANCO.
VITIGNO	GLERA 100%.
DENOMINAZIONE	DOC PROSECCO.
GRADAZIONE ALCOLICA	11%.
ZUCCHERI	< 2 G/L.
ZONA DI PRODUZIONE	CANEVA (PN) VIGNETO TERRA ROSSA, ALTITUDINE 150-200 MSLM.
ESTENSIONE VIGNETO	4.000 METRI QUADRI.
SISTEMA D'IMPIANTO	GUYOT.
DENSITÀ D'IMPIANTO	4.100 CEPPI PER ETTARO.
RESA PER ETTARO	120 QUINTALI.
TERRENO	ARGILLOSO-LIMOSO CON PRESENZA DI ROCCIA CARSIKA RICCA DI SALI MINERALI TRA I QUALI SPICCANO IL POTASSIO, IL MAGNESIO E IL FERRO.
CLIMA	TEMPERATO CON INVERNI POCO FREDDI ED ESTATI NON ECCESSIVAMENTE CALDE CON ELEVATA ESCURSIONE TERMICA TRA GIORNO E NOTTE.
VENDEMMIA	MANUALE AL RAGGIUNGIMENTO DELLA GIUSTA MATURAZIONE DELLE UVE.
VINIFICAZIONE	UTILIZZO DI MODERNI VINIFICATORI IN ACCIAIO INOSSIDABILE. PRESSATURA SOFFICE CON PRESSA PNEUMATICA E SUCCESSIVA FLOTTAZIONE PER UNA VELOCE CHIARIFICA DEL MOSTO. FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA CON LIEVITI SELEZIONATI. AFFINAMENTO E SOSTA SUI LIEVITI PER 4 MESI.
PRESA DI SPUMA	RIFERMENTATO IN BOTTIGLIA.
COLORE	GIALLO PAGLIERINO TENUE CON PERLAGE PERSISTENTE.
SENSAZIONI OLFATTIVE	AROMATICITÀ VARIETALE TIPICA CON PROFUMI DI MELA GOLDEN, FIORI BIANCHI E DELICATE NOTE FINALI DI LIEVITO.
PALATO	CREMOSO ED ARMONICO, ASCIUTTO E DELICATAMENTE MINERALE.
ABBINAMENTI	APERITIVO, ACCOMPAGNA DA ANTIPASTI DELICATI O A BASE DI PESCE, PRIMI PIATTI DI PESCE.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6-8°C

