



**Società Agricola di Nadalutti Franco & C. S.S.**

**Indirizzo:** Casali Selva 9 - Orsaria - 33040 Premariacco (UD)

**Telefono:** 0432 720620 • **Fax:** 0432 757285 • **Cellulare:** 347 2380922

**Email:** [info@nadalutti.biz](mailto:info@nadalutti.biz) • **P.IVA:** 00634560304

## **SCHEDA TECNICA**

<b>Vino:</b>	Vino Spumante
<b>Tipo di terreno:</b>	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica
<b>Sistema d'allevamento:</b>	Cappuccina
<b>Metodi di difesa:</b>	Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato.
<b>Epoca di vendemmia:</b>	Fine Agosto – Primi di Settembre
<b>Modalità di raccolta:</b>	Manuale in piccole cassette
<b>Vinificazione:</b>	<p>L'uva viene delicatamente diraspata e sottoposta a pigiatura. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione a freddo. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti d'acciaio inox. A fine fermentazione il vino viene fatto rifermentare in particolari vasche, denominate autoclavi, che mantenendo al loro interno il gas prodotto, dà al vino le caratteristiche bollicine. Questa fase dura sei mesi; in seguito il vino viene imbottigliato.</p> <p>Bianco dal colore giallo paglierino lieve. Profumo tipico di crosta di pane. Al palato si presenta con un gusto secco e vellutato.</p>
<b>Note sensoriali:</b>	
<b>Abbinamenti:</b>	Si usa per gli aperitivi. Servire a 8-10 °C
<b>Disponibile presso:</b>	Agriturismo Selva