

Madìo Frizzante

Classificazione: Madìo vino bianco frizzante
Uve: selezione di uve autoctone
Vendemmia: raccolta manuale in piccole cassette

Note di degustazione:

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati
Profumo: fruttato, caratteristico e leggermente aromatico
Gusto: sapore secco, amabile, fresco e fruttato
Abbinamenti gastronomici: aperitivi, antipasti, primi piatti leggeri
Temperatura di servizio: 8 °C
Gradazione alcolica: 11% vol.
Acidità: 5,5 gr/l
Residuo zuccherino: 10 gr/l

Caratteristiche del territorio di produzione e dati agronomici:

Ubicazione: colline di Colfosco di Susegana (TV)
Altimetria: 100 slm
Esposizione: sud
Tipologia di suolo: medio impasto tendente all'argilloso
Densità d'impianto: 2800 piante/ettaro

Vinificazione ed affinamento:

Resa per ettaro: 150 q.li
Epoca di vendemmia: 5-30 settembre
Pigiatura: diraspatura con pigiatura soffice
Contenitori per la fermentazione: vasche in acciaio inox da 40 hl e 25 hl termocondizionate
Durata della fermentazione: 6-8 giorni
Contenitori d'affinamento: autoclave in acciaio
Durata dell'affinamento: 45 giorni sulla feccia nobile
Presatura di spuma: metodo Charmat



CEOTTO



Società Agricola CEOTTO Paolo e Ceotto Mauro s.s.
Via S. Luca 11 - 31030 Colfosco di Susegana - TV - Italy
Tel/Fax +390438780112
E-mail: ceottovini@libero.it - www.ceottovini.it