

# 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: [info@ceottovini.it](mailto:info@ceottovini.it) - [www.ceottovini.it](http://www.ceottovini.it)