



AZIENDA AGRICOLA
TANORE
VALDOBBIADENE

LOGHIALTI FRIZZANTE

Della tradizione colfondo

Vino della tradizione enologica valdobbiadenese. 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.

Area di produzione:	Valdobbiadene, Frati, Col de Roer
Vitigno:	Glera, con apporti di Verdiso e Bianchetta
Terreno:	Argille marnose
Vigneto:	Pendenza 15/20%, quota 200/240 metri s.l.m., età fino 60 anni, esposizione a Sud intensità d'impianto 3.200 piante/ha.
Forma di allevamento:	Doppio capovolto tradizionale
Grappolo:	Spargolo
Vendemmia:	Manuale, 20 Settembre- 10 Ottobre
Temperatura Vigneto:	media Aprile/Ottobre: 17,8 °C
Resa:	135 q.li/ha
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.
Durata della fermentazione e dell'affinamento in bottiglia:	2 mesi
Stappatura:	consigliata Luglio/Agosto.
Bottiglie prodotte annata 2012-2013:	15.000

CONSERVAZIONE E SERVIZIO

Conservazione:	In luogo fresco, al riparo dalla luce
Temperatura di servizio:	8-10 °C
Bicchieri consigliato:	Calice a base ampia e ristretto all'apice per confluire i profumi. <i>Scaraffare con garbo per trattenere in bottiglia il deposito dei lieviti esausti.</i>

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcol:	11% Vol
Residuo zuccherino:	0 gr/lit
Acidità:	5,18 g/lit
Solfiti:	60 mg/lit

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore:	Giallo paglierino con persistente e minuto perlage.
Profumo:	Vivace, abbozzato, marcato timbro di mela acerba e crosta di pane.
Sapore:	Fragrante e persistente al palato.

ABBINAMENTI

Ottimo aperitivo, accompagna verdure pastellate, piatti a base di pesce e paste fredde. E' lo spumante dell'estate. Convivialità, ostriche, scampi e buone compagnie.