



# BORGOFULVIA

## PROSECCO SPUMANTE EXTRADRY



*Composizione Ampelografica:*

100% Glera

*Natura del Terreno :*

Leggermente calcareo.

*Esposizione:*

Sud - est

*Sesti di impianto:*

4.000 Piante/Ha

*Gestione della vite :*

Guyot (h.1mt).

*Resa uva:*

180 Q.li/Ha

*Tecnologia di produzione:*

Dopo una pressatura soffice, una fermentazione a bassa temperatura e una seconda fermentazione in autoclave, otteniamo questo vino spumante rinfrescante e piacevole.

*Caratteristiche organolettiche:*

Vino giallo paglierino brillante con schiuma persistente. Il profumo è intenso e persistente, con note di mela, pera e sentori di agrumi.

*Abbinamenti gastronomici:*

Ottimo come aperitivo, perfetto con antipasti leggeri e piatti a base di pesce d'acqua dolce.

*Temperatura di servizio:*

4-6°C

*Gradi alcolici:*

11% vol

*Bottiglia:*

Lia 0,75 lt

BORGOFULVIA



# BORGOFULVIA

## PROSECCO SPUMANTE BRUT



*Composizione Ampelografica:*  
100% Glera

*Natura del Terreno :*  
Leggermente calcareo.

*Esposizione:*  
Sud - est

*Sesti di impianto:*  
4.000 Piante/Ha

*Gestione della vite :*  
Guyot (h.1mt).

*Resa uva:*  
180 Q.li/Ha

*Tecnologia di produzione:*  
Dopo una pressatura soffice, una fermentazione a bassa temperatura e una seconda fermentazione in autoclave, otteniamo questo vino spumante rinfrescante e piacevole.

*Caratteristiche organolettiche:*  
Vino giallo paglierino brillante con schiuma persistente. Il profumo è intenso e persistente, con note di mela, pera e sentori di agrumi.

*Abbinamenti gastronomici:*  
Ottimo come aperitivo, perfetto con antipasti leggeri e piatti a base di pesce d'acqua dolce.

*Temperatura di servizio:*  
4-6°C

*Gradi alcolici:*  
11% vol

*Bottiglia:*  
Lia 0,75 lt

BORGOFULVIA



# BORGOFULVIA

## SPUMANTE BRUT



*Composizione Ampelografica:*  
100% Chardonnay

*Sesti di impianto:*  
4000 Piante/Ha

*Gestione della vite :*  
Guyot semplice e cordone speronato.

*Resa uva :*  
70/90 Q.li/Ha

*Tecnologia di produzione:*  
Dopo una pigiatura soffice, una fermentazione a bassa temperatura ed una sapiente spumantizzazione in autoclave, otteniamo questo vino dai profumi morbidi e fruttati.

*Colore:*  
Giallo paglierino leggero.

*Sapore:*  
Morbido e asciutto con un fine perlage.

*Profumo:*  
Profumo di notevole intensità e pienezza con sentori di miele e rosa.

*Gradi alcolici:*  
11,5% vol

*Temperatura di servizio :*  
8°C

*Abbinamenti gastronomici :*  
Antipasti di pesce, primi con frutti di mare e pesce al forno.

*Bottiglia :*  
Champagnotta speciale flut 0,75 lt.

BORGOFULVIA



# BORGOFULVIA

## SPUMANTE DOLCE



*Composizione Ampelografica:*  
80% Chardonnay, 20% Sauvignon

*Sesti di impianto:*  
4000 Piante/Ha

*Gestione della vite :*  
Guyot semplice.

*Resa uva :*  
100/120 Q.li/Ha

*Tecnologia di produzione:*  
Crio-macerazione pellicolare per 24 ore. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura di 16-18°C. Il vino viene messo quindi in autoclave dove una lenta rifermentazione lascia un residuo zuccherino che completa la sua fragranza.

*Colore:*  
Giallo paglierino con riflessi dorati.

*Sapore:*  
Dolce, aromatico, piacevolissimo.

*Profumo:*  
Fruttato con sentori di pesca e albicocca.

*Gradi alcolici:*  
9,5% vol

*Temperatura di servizio :*  
6-10°C

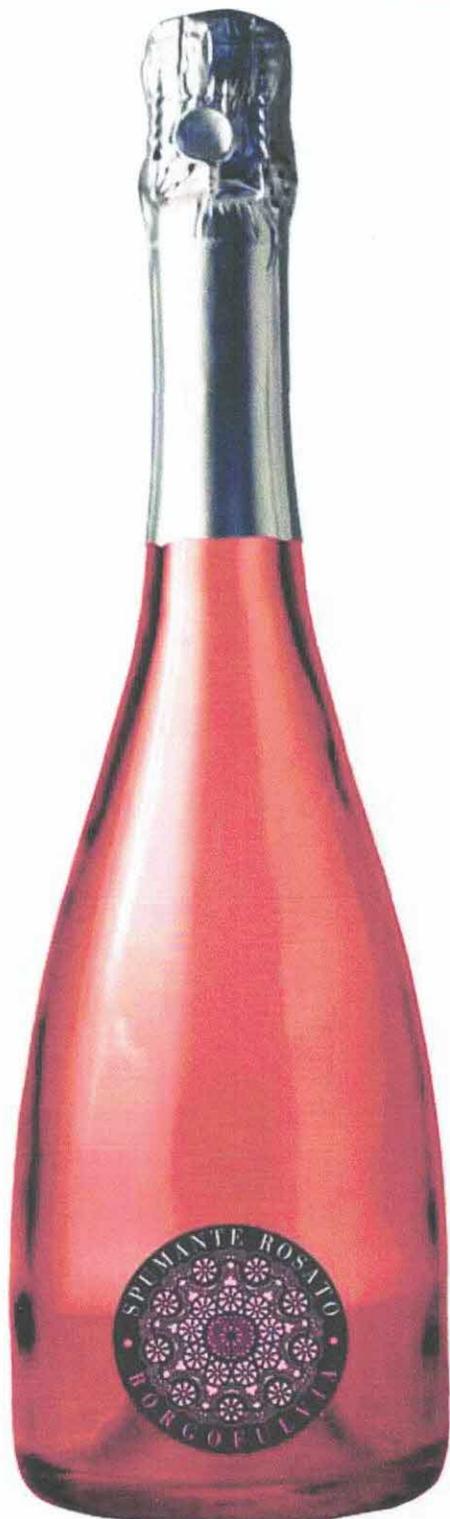
*Abbinamenti gastronomici :*  
Formaggi piccanti, a fine pasto con dessert e pasticceria.

*Bottiglia :*  
Champagnotta speciale flut 0,75 lt.



## BORGOFULVIA

### SPUMANTE ROSATO BRUT



*Composizione Ampelografica:*  
95% Chardonnay, 5% Pinot Nero.

*Sesti di impianto:*  
5000 Piante/Ha

*Gestione della vite :*  
Cordone speronato.

*Resa uva :*  
70-80 Q.li/Ha

*Tecnologia di produzione:*  
Dopo una pressatura soffice, la prima fermentazione è realizzata con lieviti selezionati a una temperatura di 16-18° C. La seconda fermentazione avviene in autoclave e il vino rimane in contatto con i lieviti per 6 mesi.

*Colore:*  
Rosa tenue delicato.

*Sapore:*  
Aroma delicato floreale con sapore intenso di petali di rosa.

*Profumo:*  
Perlage persistente ed elegante.

*Gradi alcolici:*  
11% vol

*Temperatura di servizio :*  
4-6°C

*Abbinamenti gastronomici :*  
Antipasti, zuppe, piatti di pesce, carni bianche.

*Bottiglia :*  
Champagnotta flute.



# BORGOFULVIA

## PINOT GRIGIO I.G.T.



*Composizione Ampelografica:*  
Pinot Grigio e Ortrugo

*Sesti di impianto:*  
4000 Piante/Ha

*Gestione della vite :*  
Cordone speronato.

*Resa uva :*  
90/100 Q.li/Ha

*Tecnologia di produzione:*  
Pressatura soffice e fermentazione con lieviti selezionati a temperatura di 16-18°C in vasche di acciaio per salvaguardare aromi e profumi. Quindi assemblaggio del vino, piccola chiarifica e filtrazione finale.

*Colore:*  
Giallo paglierino brillante.

*Sapore:*  
Fine, fruttato, leggermente aromatico.

*Profumo:*  
Grande maturità di frutto con note di menta e petali di rosa.

*Gradi alcolici:*  
12% vol

*Temperatura di servizio :*  
8-10°C

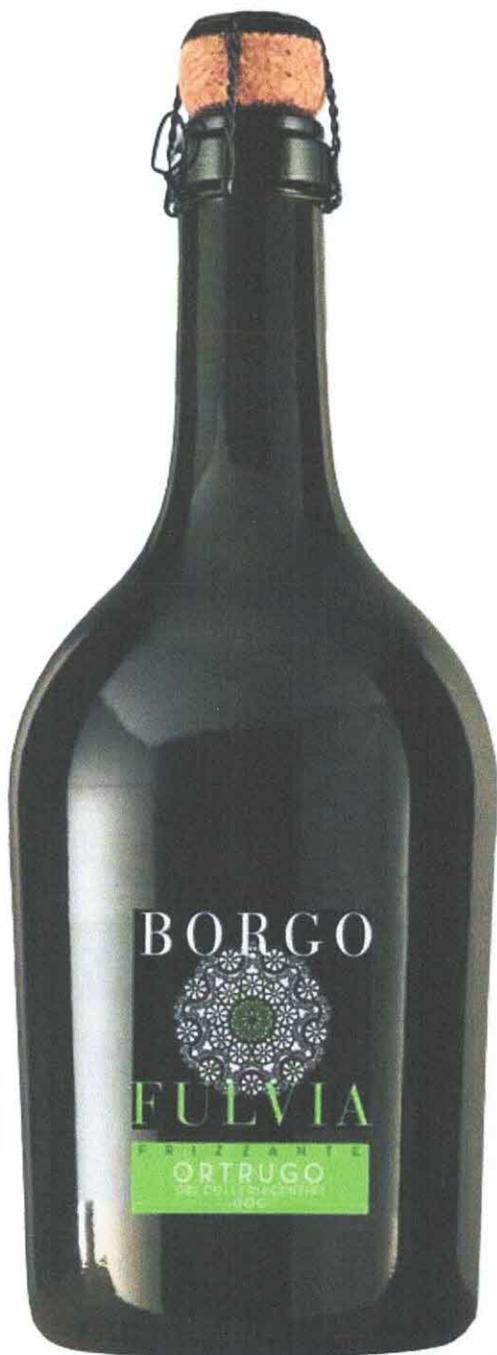
*Abbinamenti gastronomici :*  
Antipasti, minestre, pesce, carni bianche e formaggi freschi.

*Bottiglia :*  
Bordolese 0,75 litri.



# BORGOFULVIA

## ORTRUGO FRIZZANTE DOC



*Composizione Ampelografica:*  
100% Ortrugo

*Sesti di impianto:*  
4000 Piante/Ha

*Gestione della vite :*  
Guyot semplice e cordone speronato.

*Resa uva :*  
70/90 Q.li/Ha

*Tecnologia di produzione:*  
Dopo una pigiatura soffice e una sosta di decantazione di 24 ore, il mosto fermenta a 16°C con lieviti selezionati. Inizia la lenta rifermentazione in autoclave per ottenere un vino dal fine perlage.

*Colore:*  
Paglierino tendente al verdognolo.

*Sapore:*  
Delicato e caratteristico con retrogusto floreale.

*Profumo:*  
Intenso, molto fresco con sentori di menta e fiori freschi.

*Gradi alcolici:*  
11% vol

*Temperatura di servizio :*  
12°C

*Abbinamenti gastronomici :*  
Antipasti, come aperitivo, piatti a base di pesce.

*Bottiglia :*  
Lia 0,75 litri.

BORGOFULVIA