

BOLLÉ

Vino Spumante
BRUT

| | |
|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| VITIGNO | — 100% Glera |
| ALTIMETRIA | — 250–500 metri s.l.m. |
| SISTEMA DI ALLEVAMENTO | — Cappuccina modificato |
| DENSITÀ DI IMPIANTO | — 3.000–4.000 ceppi per ettaro |
| PRODUZIONE PER ETTARO | — 180 q/ha |
| PERIODO DI VENDEMMIA | — Settembre–Ottobre |
| VINIFICAZIONE | — In bianco con pressatura soffice |
| FERMENTAZIONE PRIMARIA | — Flottazione e fermentazione a temperatura controllata |
| AFFINAMENTO DELLA BASE IN VASCHE DI ACCIAIO | — 3 mesi |
| PRESA DI SPUMA | — 30–40 giorni |
| METODO SPUMANTIZZAZIONE | — Rifermentazione in grandi recipienti “Metodo Charmat” |
| AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA | — 1–3 mesi |
| GRADAZIONE ALCOLICA | — 11% vol |
| RESIDUO ZUCCHERINO | — 9 g/l |
| PRESSIONE | — 5 atm |
| CONSERVAZIONE | — Conservare in ambiente fresco e ad umidità costante, lontano dalla luce |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | |
| VISTA | — Perlage fine e persistente; colore giallo chiaro con riflessi verdognoli |
| SPUMA | — Cremosa |
| OLFATTO | — Frutta fresca e fioriture primaverili, mela verde, cedro e pesca |
| GUSTO | — Morbido, fresco e immediato |
| FORMATI DISPONIBILI | — 0,75 L – Magnum 1,5 L |



Andreola

TERROIR

La linea Bollé è una proposta fresca e vivace, adatta ad ogni occasione, che fa della piacevolezza il suo punto di forza. Lo scopo della sua creazione è stato quello di racchiudere le uve raccolte nei vigneti che sono stati piantati negli anni in zone limitrofe alla denominazione Conegliano – Valdobbiadene DOCG.

I suoli possono variare molto a seconda della situazione geografica in cui si trovano, ma possiamo dire che, nella media, sono profondi e a tessitura prevalentemente argillosa.

Qui Andreola dimostra come con precisione, puntualità e innovazione tecnologica, nonostante vengano meno le caratteristiche peculiari che rendono superiore il grande territorio di Conegliano – Valdobbiadene DOCG, si riescano ad ottenere dei vini piacevoli, dalla beva spensierata.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Uno spumante, il Bollé Brut di Andreola, che racconta tutta l'immediatezza e la morbidezza della Glera spumantizzata con il metodo Martinotti. Un vino versatile, ideale sia come calice da aperitivo che a tutto pasto. Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli ed il perlage si presenta fine e persistente.

Sentori di frutta fresca e fioriture primaverili accompagnano le classiche note di mela verde tipiche del vitigno Glera, alle quali si aggiungono delle timide note di fiori bianchi, cedro e pesca.

Si consiglia di servire a 6-8 °C.

BOLLÉ Vino Spumante
BRUT

Spumantizzato dall'Azienda Agricola Andreola di Stefano Pola
Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Prodotto in Italia - Contiene solfiti



andreola.eu