

"...in un vino è più difficile cogliere le sottigliezze che le differenze nette; la finezza parte da qui". **Silvano Follador**

Silvano e la sorella Alberta, finiti gli studi liceali, decidono di continuare l'attività del nonno paterno.

Il rispetto della naturale fisiologia della pianta come della fertilità e della vita microbica del suolo ha garantito la formazione di uva più saporita. Le fermentazioni spontanee hanno saputo restituire al vino i veri aromi varietali e quelli minerali del terreno. L'aver ridotto al minimo i travasi e le chiarifiche (con bentonite solo quando serve) ed eliminato ogni filtrazione prima della seconda fermentazione ha garantito un gusto più ricco e sincero.

Valdobbiadene

NUMERO BOTTIGLIE
30000BT/anno

ETTARI VITATI
5ha

TIPO DI PRODUZIONE
Biodinamica

ZONE DI COMPETENZA
Campania



Prosecco Superiore Fermentato in Bottiglia Extra Brut

Convenzionale • 0,75l • 11° • Vino Bollicine

- 📅 Dicembre 2020
- 🍇 70% Glera + 10% Verdisio + 10% Perera + 10% Bianchetta
- 🍷 Indigeni • 90 mg/l
- 🏠 Argilla
- 🍷 Guyot
- 🕒 10 mesi Bottiglia
- 🍷 Sushi, Aperitivo, Primi Piatti
- 🍷 Energia in Fermento.