

BOLLÉ

Vino Spumante
EXTRA DRY

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	— 15 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 macedonia tropicale, mela verde, fiori gialli e glicine
GUSTO	— Sapido, fresco e vellutato
FORMATI DISPONIBILI	— 0,75 L – Magnum 1,5 L Jeroboam 3L



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 Extra Dry 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 macedonia tropicale accompagnano le classiche note di mela verde tipiche del vitigno Glera, alle quali si aggiungono delle timide note varietali di fiori gialli, glicine e frutta matura.

Si consiglia di servire a 6-8 °C.

BOLLÉ Vino Spumante
EXTRA DRY