

Valdobbiadene prosecco superiore docg

brut nature

Intensità e materia

E' vino in cui meglio si esprimono i delicati aromi varietali dell'uva e le note minerali provenienti dalla terra. Dopo una lenta fermentazione del mosto, il vino affina sulle fecce fini in vasca per sei mesi. A primavera avviene la seconda rifermentazione in autoclave (metodo Martinotti) al cui termine i lieviti vengono eliminati nell'arco di uno/due mesi mediante filtrazione. Se apparentemente questo passaggio potrebbe sembrare invasivo e negativo all'integrità e verità del vino, ne diventa invece determinante nell'esaltazione delle sue fresche e nette fragranze e del suo sapore dinamico e delicato.



Uvaggio: Prosecco (Glera) con piccole quantità di

Verdiso, Perera, Bianchetta

Terreno: marnoso – argilloso

Vigneto : 1.5 ettari a Saccol

0.5 ettari a San Giovanni

0.2 ettari a Vidor (Soprapiana)

1.3 ettari a Santo Stefano (Cartizze) (70%)

Allevamento: cappuccina e guyot

Trattamenti: zolfo, rame, estratti di alga, zeoliti,
corioletame, corno silice

Resa per ettaro: 100 q.li mediamente

Materiali di contatto col vino: cemento, acciaio

Lieviti prima fermentazione: indigeni

Seconda fermentazione: metodo martinotti

Lieviti rifermentazione: selezionati neutri

Zuccheri: 0 g/l

Solfiti aggiunti: 97 mg/l

Gradazione alcolica: 11,5% vol

Annate prodotte: dal 2001 al 2016

Annata in commercio: 2016

Bottiglie prodotte: 27300

