

Valdobbiadene prosecco superiore docg - metodo classico

brut nature

Leggero e raffinato

Sono i caratteri che contraddistinguono il vigneto di Saccol. E' prodotto con le uve di questa vigna capace di esprimere proprio gli aspetti più gentili, eleganti e leggeri del Prosecco accompagnati da una incisiva sapidità. Per far emergere tutto questo potenziale, gli interventi in vigneto sono ridotti al minimo. Si tende ad eliminare la chimica e rispettare la fisiologia naturale della pianta e la fertilità della terra, diventando prerequisiti indispensabili. E' rifermentato a metodo classico, con un affinamento sui lieviti di 8 mesi. Un tempo ideale per non condizionarlo strutturalmente e aromaticamente ma permettergli invece di preservare tutta la sua delicatezza e armonia.

Uvaggio: Prosecco (Glera) con piccole quantità di

Verdiso, Perera, Bianchetta

Terreno: marnoso – argilloso

Vigneto : 1.5 ettari a Saccol

Allevamento: cappuccina e guyot

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

Resa per ettaro: 80/100 q.li mediamente

Materiali di contatto col vino: cemento, acciaio

Lieviti prima fermentazione: indigeni

Seconda fermentazione: metodo classico

Affinamento sui lieviti in bottiglia: 8 mesi

Sboccatura: 12/2018

Lieviti rifermentazione: selezionati neutri

Zuccheri: 0 g/l

Solfiti aggiunti: 80 mg/l

Gradazione alcolica: 11% vol

Annate prodotte: dal 2007 al 2018

Annata in commercio: 2017

Bottiglie prodotte: 3.480

