

Vino bianco fermo 2018



Leggero, sapido e puro

E' il Prosecco tradizionale, fermo. Non abbiamo l'ambizione di mostrare complessità e profondità, ma vuole essere un bere quotidiano, semplice che mette in risalto la leggerezza, la genuinità e la purezza del Prosecco. Dopo una lenta fermentazione dei mosti e un affinamento in cemento sulla feccia, per sei mesi, è stato imbottigliato ad Aprile 2019. In questa annata, aiutanti anche da una intrinseca armonia del millesimo, ha una impostazione molto gentile, ma di carattere. Un vino capace di impressionare in maniera silenziosa.

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)

Allevamento: cappuccina e guyot

Trattamenti: zolfo, rame, estratti di alga, zeoliti, corno letame.

Resa per ettaro: 80/100 q.li mediamente

Materiali di contatto col vino: cemento

Zuccheri: 0 g/l

Solfiti aggiunti: 80 mg/l

Gradazione alcolica: 10% vol

Annate prodotte: da 2017 a 2019

Annata in commercio: 2018

Bottiglie prodotte: 1600