

Vino bianco fermo 2019

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 2020. E' stata un'annata abbastanza fresca e il vino la rispecchia pienamente esprimendosi nella sua verticalità. 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: 60 q.li

Materiali di contatto col vino: cemento

Zuccheri: 0 g/l

Solfiti aggiunti: 80 mg/l

Gradazione alcolica: 9.5% vol

Annate prodotte: da 2017 a 2020

Annata in commercio: 2019

Bottiglie prodotte: 1600

