



# Valdobbiadene prosecco superiore docg EXTRA BRUT

Dopo una lenta fermentazione del mosto, il vino affina sulle fecce fini in vasca di cemento, per sei mesi.

A primavera avviene la seconda rifermentazione in autoclave 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.

Si presenta come extra brut, senza residuo zuccherino. Scelta dettata dalla volontà di esaltare il sapore originale, nel rispetto dell'equilibrio naturale di acidità, sapidità e struttura.

Non è l'espressione di un unico cru, ma dell'insieme dei nostri vigneti a seguito della selezione delle migliori basi ottenute nell'annata.

## 2024

La vendemmia 2024 si è conclusa l'11 settembre. Un'annata che non ha risparmiato preoccupazioni e molta fatica.

L'inizio di aprile è stato caratterizzato da temperature superiori alla media che ci hanno fatto pensare a un arrivo anticipato dell'estate. Tuttavia, nella seconda metà del mese è tornata l'ondata di freddo, con gelate nelle zone basse dei vigneti, dove l'aria fredda tende a ristagnare, che hanno causato danni irreversibili ai nuovi germogli.

La primavera ha portato molta pioggia da aprile a metà giugno, complicando così tutto il lavoro in vigna. Ogni giorno era una corsa contro il tempo, anche per tenere a bada la peronospora - una battaglia impossibile con queste condizioni meteorologiche. Nonostante le notevoli difficoltà, la nostra priorità era non ricorrere a prodotti chimici di sintesi, che avrebbero semplificato notevolmente il nostro lavoro e garantito l'intera produzione di uva. Il nostro lavoro si fonda sui valori della purezza e delle pratiche salutari, anche a scapito delle rese produttive che, come previsto, sono state molto inferiori al potenziale. Ma non ci dispiace. Ce l'abbiamo fatta, e questo ci dà immensa soddisfazione. Verso metà luglio il tempo è cambiato. Le temperature sono aumentate improvvisamente, con massime di 35 °C, e purtroppo minimi caldi di temperatura durante la notte. La siccità è diventata un problema e una preoccupazione: era come se le precipitazioni dei mesi precedenti non fossero mai cadute. Ma poi, verso settembre, le cose sono cambiate. Le notti sono diventate un po' più fresche e un po' di pioggia ha restituito il giusto equilibrio alle uve. Ed era proprio questo che serviva per la vendemmia: equilibrio. Tutto il resto viene da sé, perché non correggiamo mai alcun parametro chimico.

### **Uvaggio**

Glera (Prosecco) con piccole quantità di Verdiso, Perera, Bianchetta

### **Terreno**

Marnoso - argilloso

### **Vigneto**

1.4 ettari a Saccol / 1.3 ettari a Santo Stefano (Cartizze)

### **Allevamento**

Cappuccina e guyot

### **Trattamenti**

Zolfo, rame, estratti di alga, zeoliti, cornoletame(500K)

### **Materiali di contatto col vino**

Cemento in prima fermentazione e affinamento, acciaio (autoclave) per la presa di spuma

### **Seconda fermentazione**

Metodo martinotti

### **Lieviti prima fermentazione**

Indigeni

### **Lieviti rifermentazione**

Selezionati neutri

### **Zuccheri**

0 g/l

### **Solfiti aggiunti**

120mg/l

### **Gradazione alcolica**

11% vol

### **Annate prodotte**

Dalla 2001 alla 2024

### **Annata in commercio**

2024

### **Bottiglie prodotte**

13.000