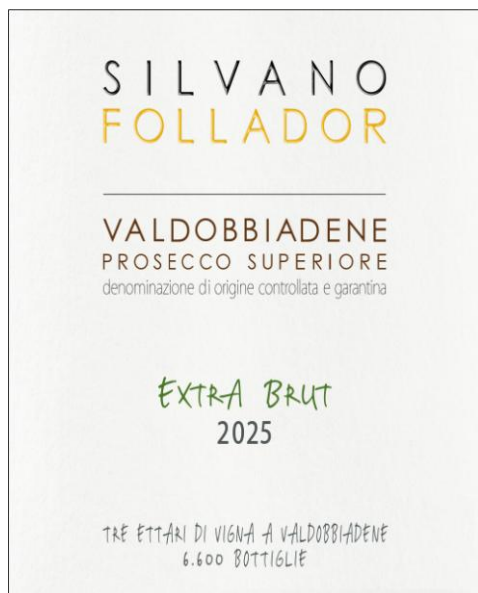




Valdobbiadene prosecco superiore docg EXTRA BRUT

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.

2025

Essere produttori di vino significa trovarsi di fronte ad una pagina bianca ogni giorno, ogni anno. Davanti ad una pagina bianca tocca a noi mettere insieme gli elementi necessari per cercare di fare un vino buono, un vino vero, che possa cogliere il carattere del luogo, della stagione che è stata. Non c'è mai certezza, ma un intreccio di condizioni naturali che cambiano ogni anno.

L'annata 2025 ha avuto un discreto inizio. Caratterizzato da precipitazioni anche abbondanti, ma ben distribuite permettendoci tra aprile e maggio di lavorare in vigneto in modo regolare. E' seguito un mese di giugno caldo con poca acqua, ma senza stress idrici o termici per la vite. Queste condizioni hanno favorito un buon sviluppo vegetativo. Il fine luglio è stato fresco, ma da metà agosto, un'ondata di calore seguita da precipitazioni significative ha condizionato la maturità, rallentandola. E' proseguita in maniera lenta rendendo complessa la decisione di inizio vendemmia dati i valori sbilanciati tra zuccheri e acidi. Iniziata il 6 settembre si è conclusa il 14 settembre.

L'intera stagione è stata complessa, non lineare, ma fortunatamente non estrema rispetto alla 2024. Sicuramente la difficoltà delle precedenti ci ha fatto trovare pronti e tempestivi.

Ogni annata è per noi un continuo imparare. Ogni stagione ha la sua variabilità, è cosa a se, irripetibile e mai uguale. Però ci rafforza nella tenacia e nel coraggio delle decisioni.

Il nostro modo di lavorare e l'assoluta volontà di non intervenire nel processo produttivo e nel vino stesso, ci porta ad accogliere con entusiasmo la diversità di ogni singolo millesimo. Un risultato che viene segnato dal clima, dalla vite, dai lieviti stessi che decidono di avere il sopravvento su altri. Alla fine, come sempre, raccogliamo il frutto dato dalla molteplicità di tanti elementi, e degustando le varie espressioni ottenute, le selezioniamo e uniamo in un'unica base che quest'anno si concentrerà in una produzione di sole 6600 bottiglie.

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(500)

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

11.5% vol

Annate prodotte

Dalla 2001 alla 2025

Annata in commercio

2025

Bottiglie prodotte

6.600