

Mosto di uve parzialmente fermentato

Concentrazione e dolcezza



Quello che avviene durante l'appassimento non è semplicemente una concentrazione degli zuccheri e degli acidi. Nascono altri aromi e altri sapori. Si ha la netta sensazione di trovarsi di fronte ad un altro vino. Il lungo appassimento delle uve per 6/7 mesi su graticci, la spontanea e lenta fermentazione e l'affinamento per più anni in damigiane sono determinati nel condizionare la particolarissima espressione di questo vino legata ad una dolcezza davvero importante e ad aromi specifici da appassimento.

Questo vino è il risultato dell'assemblaggio delle annate 2004-2006-2007-2009 affinate per questi anni separatamente e assemblate a novembre 2017

Uvaggio

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

Terreno

marnoso – argilloso

Vigneto

1.5 Ha a Saccol / 0.5 Ha a San Giovanni / 0.2 Ha a Vidor (Soprapiana)

Allevamento

cappuccina e guyot

Trattamenti

zolfo, rame, estratti di alga, zeoliti, cornoletame, corno silice

Affinamento

vetro dagli 8 ai 14 anni

Lavorazione

appassimento in graticci

Solfiti aggiunti

70mg/l

Residuo zuccherino

300 g/l

Gradazione alcolica

7% vol

Annate prodotte

dal 2003 al 2009 esclusa 2008

Bottiglie prodotte

398

Capacità bottiglia

0.50 lt

