

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

“Sui Lieviti” – Brut Nature



LA FARRA

VIGNAIOLI D'ALTURA

Acidità Totale	Grado Alcolico	Residuo zuccherino	Origine Vitigno
4.6 g/l	11% Vol.	Assente (inferiore a 3 gr/lt.)	100% Glera

Provenienza delle uve:

Prodotto dalle uve provenienti dai vigneti in forte pendenza, ben esposti al sole, ubicati nell'alta collina di Farra di Soligo in località Collagù e San Gallo (160/300 m.slm). Il suolo è un conglomerato con un sedime argilloso-calcareo poco profondo, ed il sistema di allevamento adottato è il “doppio capovolto” con una densità di impianto di 3.500 piante per Ha.

Resa: 120 q.li x ha

Raccolta: A mano nell'ultima decade di Settembre.

Vinificazione:

Vinificazione in bianco con pressatura soffice ad una temperatura di 16°C.; la fermentazione avviene in modo lento per 15 giorni circa, ad una temperatura controllata di 18°C; successivamente il vino viene travasato, non filtrato, e conservato in appositi serbatoi di acciaio inox termo-condizionati a basse temperature per l'affinamento di almeno 6 mesi.

Spumantizzazione:

In bottiglia senza sboccatura. Il vino base, con i propri lieviti selezionati, viene imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia (dal 1° marzo al 30 giugno) e rifermenta naturalmente in bottiglia. Al termine della fermentazione, il vino si affina con i lieviti presenti in bottiglia per almeno 6/8 mesi.

Abbinamenti gastronomici:

È consigliato come aperitivo, con antipasti di pesce e primi piatti della cucina italiana.

Sovrappressione	4.5 bar
Confezionamento	Bottiglia “Monterossa” da lt. 0,75
Temperatura di servizio	8° C. Si consiglia di raffreddare il vino poco prima del consumo.
Bicchieri consigliato	Calice da vino bianco
Epoca di consumo	Esprime la sua massima espressione di freschezza entro tre anni dalla vendemmia.
Modalità di servizio	Essendo un prodotto non filtrato, si consiglia di aprire la bottiglia e versarlo delicatamente in modo da evitare che il leggero sedimento presente nel fondo della bottiglia, frutto del naturale processo di fermentazione, causi una leggera velatura.



S30

CODICE
PRODOTTO

Caratteristiche organolettiche

Colore

Giallo paglierino con bollicine finissime e persistenti. Se non versato delicatamente può evidenziare una leggera velatura

Profumo

Fresco e fruttato con una complessità di crosta di pane che deriva dall'affinamento con i lieviti e dalla successiva evoluzione

Sapore

Asciutto, sapido ed armonioso con un finale piacevolmente amarognolo