

# Vino Bianco Frizzante non filtrato

## UVAGGIO

Uve autoctone del nostro territorio: Bianchetta trevigiana, Boschera, Perera.

## ZONA DI PRODUZIONE

Colline dell'asolano. Vigneti collinari con buona esposizione al sole.

## TIPOLOGIA DI TERRENO

Di medio impasto, tendente all'argilloso.

## ALTITUDINE

Circa 200 m s.l.m.

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Filare a Sylvoz, doppio capovolto

## RESA

135 q/ha.

## VENDEMMIA

Medio-tardiva, fine di Settembre.

## VINIFICAZIONE

Le uve vengono soffocemente pressate e il mosto, immediatamente separato dalle bucce, viene fatto fermentare a bassa temperatura per ottenere aromi più eleganti. La fermentazione dura 10 giorni in serbatoi di acciaio inox termocostruiti, dove il vino viene poi mantenuto fino alla presa di spuma.

## PRESA DI SPUMA

Rifermentazione in bottiglia secondo il metodo classico, senza sboccatura. Viene effettuato un unico imbottigliamento a fine Febbraio e il prodotto si affina in bottiglia per 5 mesi circa. Al termine della fermentazione i lieviti rimangono, sedimentati, sul fondo.

## CONSERVAZIONE

Vino frizzante aromatico non indicato per l'invecchiamento, è consigliata la consumazione entro l'anno. Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore, in posizione verticale.

## DATI TECNICI (possono variare leggermente secondo l'annata)

Tenore alcolico: 10,5% vol

Residuo zuccherino: assente

Acidità: 5,5‰

Estratto secco totale: 18‰

Pressione: 2,5 bar

## PROFILO ORGANOLETTICO

Colore giallo paglierino, con caratteristica velatura da residuo di lievito. Bollicina cremosa e fine. Il bouquet alterna le note fruttate tipiche del Prosecco ai sentori di crosta di pane e rivela con il passare del tempo note più complesse grazie al contatto con i lieviti. Gusto secco ed asciutto.

## ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Ideale per accompagnare i piatti della cucina tradizionale trevigiana, sia gli stuzzichini ("merende") che le portate più complete.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10 °C.

