

I CAVALIERI DELLA SETA

Sauvignon Krètos

VITIGNI RESISTENTI PIWI | IGT



NOTE DELL'ENOLOGO:

Un connubio di gusto tra colli e mare. Elegante e delicato come un *Cavaliere* accompagna i piatti e si presta ad accostamenti anche inusuali, stimolando mente e palato.

NOTE ANALITICHE:

VITIGNO: 100% Sauvignon Krètos PIWI, naturalmente resistente ottenuto dall'incrocio della classica *vite europea* con varietà di origine *americana*.

ALCOOL: 13,5%

ACIDITÀ TOTALE: 5,6 g/l

ZUCCHERI RESIDUI: 0 g/L

SOLFOROSA TOTALE: <115 mg/L

CARATTERISTICHE TERRENI: medio impasto, profondo, da disgregazione di roccia vulcanica.

METODOLOGIA ADOTTATA: *Raccolta manuale in cassette* da 15 kg. La diraspatura avviene in cantina, a seguire mediante una pressatura *molto soffice* si estrae il 60% del mosto. La fermentazione avviene in acciaio, a temperatura controllata di 15-16 °C ed ha una durata di circa 15 giorni. La maturazione avviene nei propri lieviti per circa 6 mesi, con l'imbottigliamento che avviene secondo la *Luna di primavera*.

Il tappo è derivante da fibre di canna da zucchero, naturale, riciclabile. Non lascia odori e preserva il vino in tutta la sua piacevolezza aromatica.

NOTE SENSORIALI:

ASPETTO VISIVO: giallo paglierino con riflessi verdi.

AROMA: il vino presenta un complesso ed elegante patrimonio aromatico. Nel bicchiere riusciamo a cogliere le note del *frutto della passione* e *dell'ananas*, che si combinano alla perfezione coi i sentori di *peperone verde* e *mentuccia*.

GUSTO: al palato spicca nel suo equilibrio tra una piacevole acidità ed una persistente sapidità. Buono il corpo e la struttura. Al retrogusto si esaltano tutte le note avvertite al naso.

ABBINAMENTI: con antipasti, risotti a base di pesce, crostacei e formaggi freschi e *sushi*.

Formato: 750ml | Annata: 2020 | Denominazione: IGT | Temperatura di servizio: 7- 8°



Vino e Seta



TRA I GELSI

Merlot



NOTE DELL'ENOLOGO:

Tra i Gelsi è un sogno che, attraverso i blend di uve di Merlot e due "resistenti" PIWI (Khorus e Kanthus), si è trasformato in realtà.

Il nostro Tra i Gelsi è un vino di buon corpo ed armonia che incarna le differenti peculiarità del territorio ai piedi dei Colli Euganei, concentrandole nella sua essenza.

NOTE ANALITICHE:

VITIGNO: Blend uve di Merlot, un "tradizionale" e due "resistenti" PIWI (Khorus e Kanthus), nuovi vitigni ottenuti da incroci tra viti europee e americane, capaci di resistere naturalmente alle infezioni fungine.

EPOCA VENDEMMIA: metà settembre

ALCOOL: 12,5%

ACIDITÀ TOTALE: 5, g/l

CARATTERISTICA DEI TERRENI: medio impasto, profondo, da disgregazione di roccia vulcanica.

RESA PER ETTARO: contenuta a 80 q.li per valorizzare le qualità e gli aromi.

METODOLOGIA ADOTTATA: raccolta manuale in cassette da 15 kg. Le uve sono sottoposte in cantina a diraspatura, inviate in un serbatoio in acciaio per la fermentazione in rosso, ad una temperatura di 27-28 °C. per circa 10-15 giorni, in cui si effettuano mediamente due follature al giorno; estrazione soffice e delicata delle sostanze più nobili presenti nelle bucce. La fermentazione malolattica avviene subito dopo la fermentazione alcolica. La maturazione avviene in acciaio per un periodo di 6-8 mesi e il successivo affinamento in bottiglia per un periodo non inferiore ai 3 mesi.

NOTE SENSORIALI:

APETTO VISIVO: colore violaceo-magenta

AROMA: a livello olfattivo sono ben evidenti le note di frutti di bosco, ciliegia ed amarena che conferiscono al vino un carattere ben distinto

GUSTO: vino fresco e fruttato, in cui l'acidità equilibrata, unita ad un tannino morbido, danno al vino una buona e piacevole persistenza

ABBINAMENTO: si abbina a un'ampia varietà di cibi con i gusti decisi, dai salumi, ai primi piatti con sughi ricchi e per finire alle carni rosse.

Formato: 750ml | Annata: 2020 | Temperatura di servizio: 18°



Vino e Seta



BOLLICINE DI SETA

Rifermentato in bottiglia | Prosecco Doc



NOTE DELL'ENOLOGO:

La vendemmia è eseguita a mano, con selezione dei migliori grappoli, deposti in piccole cassette per mantenere una maggiore qualità.

La rifermentazione naturale in bottiglia rappresenta un antico metodo per ottenere vini frizzanti chiamati "col fondo".

I fermenti naturali presenti in bottiglia conferiscono al vino una particolare complessità aromatica, esaltandone il terroir.

NOTE ANALITICHE:

VITIGNO: 100% glera

ALCOOL: 11%

ZUCCHERI RESIDUI: 0 g/L

SOLFOROSA TOTALE: <60 mg/L

CARATTERISTICA DEL TERRENO: medio impasto, profondo, da disgregazione di roccia vulcanica.

METODOLOGIA ADOTTATA:

Raccolta manuale in cassette da 15 kg. Le uve sono sottoposte ad una pressatura soffice in cantina, andando ad estrarre solo il "fiore" del mosto (resa 60-65%). La prima fermentazione viene svolta in acciaio a temperatura controllata (18 °C) e ha una durata di circa 10-12 giorni. La maturazione avviene sulle fecce fini per 4-5 mesi dove sviluppa complessità. In primavera viene aggiunto mosto fresco per poi procedere all'imbottigliamento. Con la rifermentazione naturale in bottiglia il vino diventa naturalmente frizzante.

Nei 8/12 mesi di riposo disteso, i lieviti sedimentano nella bottiglia: da qui nasce il termine Colfondo.

NOTE SENSORIALI:

ASPETTO VISIVO: colore giallo paglierino, con perlage fine e persistente

GUSTO: fresco e asciutto con una elegante componente minerale.

AROMA: vino in continua evoluzione. Nei primi mesi sono evidenti le note fruttate di mela e pesca e floreali di glicine. Con la maturazione in bottiglia vi è poi la comparsa di note di miele di acacia e di erbe di montagna.

ABBINAMENTI: accompagna aperitivi di tutti i tipi e buffet di ogni genere

Formato: 750ml | Annata: 2020 | Denominazione: DOC | Temperatura di servizio: 3-7°



Vino e Seta

