

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

