



Dati analitici:

Grado alcolico: **10,5%**
Residuo zuccherino: **13 g/L.**
Acidità totale: **5,3‰**
Estratto secco totale: **15‰**
Pressione: **2,5 bar**

Uvaggio:

Vitigni autoctoni aromatici a bacca bianca.

Zona di produzione e clima:

Uve provenienti da vigneti giovani e medio-giovani situati nella fascia pedecollinare dell'Asolano. Esposti a sud, ad un altitudine che varia dai 100 ai 150m s.l.m., i vigneti ricevono un'importante protezione climatica dai colli Asolani che si posizionano ortogonali ai venti freddi che provengono da nord-est. Il terreno è di medio impasto, con una buona componente argillosa.

Resa:

250 q/ettaro. Resa per pianta auspicata: circa 10 kg.

Vendemmia:

Prima decade di Settembre.

Vinificazione:

Dopo essere state ricevute in cantina e diraspate, le uve vengono sottoposte a vinificazione in bianco con pressatura soffice. Le particelle più solide vengono separate dal mosto attraverso la flottazione a beneficio del profilo aromatico del vino. Il mosto viene quindi fatto fermentare in serbatoi di acciaio a temperatura controllata mediante l'uso di lieviti selezionati. Al termine dei 10-15 giorni di fermentazione, otteniamo un vino nuovo dal grado alcolico di 10% circa che verrà stoccato, in contatto con le fecce fini, fino alla successiva presa di spuma.

Presatura di spuma:

La frizzantatura avviene sempre secondo il metodo Martinotti-Charvat: in recipienti di acciaio termocondizionati a tenuta di pressione chiamati autoclavi. Il vino nuovo ottenuto viene filtrato e caricato in autoclave con l'aggiunta di lieviti selezionati e zuccheri che faranno da alimento innescando la fermentazione. L'anidride carbonica che si sviluppa rimane nel vino grazie all'ermeticità del recipiente. Questo processo ha la durata di circa 30 giorni, durante i quali vengono monitorate giornalmente la pressione e la temperatura. Raggiunta la soglia dei 2,5 bar di pressione, la massa viene refrigerata a -3.5 °C per arrestare la fermentazione e mantenuta a questa temperatura per alcuni giorni per consentire la stabilizzazione. Il vino frizzante ottenuto verrà quindi filtrato ed infine imbottigliato.

Profilo organolettico:

Colore giallo paglierino scarico, limpido e brillante. Perlage brioso e giustamente persistente. Al naso si presenta intenso e caratteristico, in prevalenza fruttato con delicate note di glicine. Sapore gradevolmente armonico, molto fresco, con lieve retrogusto amarognolo.

Abbinamento:

Un frizzantino brioso e leggero, facile da bere e molto versatile. E' perfetto a tutto pasto ma anche da solo, come aperitivo con gli amici. Ottimo abbinato ai piatti della cucina tradizionale Veneta.

Formato e imballo:

Bottiglia da 0,75 L.
Cartoni da 12 bottiglie.
Pallet EPAL da 50 cartoni (5 strati)
o 60 cartoni (6 strati).