



Dati analitici:

Grado alcolico: **11%**
Residuo zuccherino: **13 g/L.**
Acidità totale: **5,5‰**
Estratto secco totale: **15‰**
Pressione: **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.

Presenza di spuma:

Secondo il metodo Martinotti-Charvat, la presa di spuma avviene 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. Una volta raggiunta la sovrappressione desiderata, la massa viene refrigerata a -3.5 °C per arrestare la fermentazione e mantenuta a questa temperatura per alcuni giorni per consentire la stabilizzazione. Dopo la filtrazione, lo spumante è pronto ad essere imbottigliato.

Profilo organolettico:

Brillante, colore giallo paglierino carico. Perlage fine e persistente. Profumo con note principalmente fruttate dove si ritrovano la mela, la pera ed alcune note agrumate. Al palato si presenta intenso con una piacevole struttura e freschezza acida ed un gradevole finale armonico.

Abbinamento:

Ideale per la preparazione di cocktail tradizionali Italiani come il celebre Spritz. È ottimo anche gustato da solo, per l'aperitivo o ad inizio pasto.

Formato e imballo:

Bottiglia da 0,75 L.
Cartoni da 6 bottiglie.
Pallet EPAL da 80 cartoni (5 strati)
o 96 cartoni (6 strati).