



TIPOLOGIA DI VINO

Vino frizzante ottenuto da una rifermentazione naturale in bottiglia secondo il metodo tradizionale locale. Consigliato a chi ricerca l'autenticità del territorio di produzione.

VITIGNO e VENDEMMIA

Ottenuto principalmente vinificando uva Glera di alta collina da vigneti piantati su roccia. Uva totalmente vendemmiata a mano in piccole cassette nella seconda decade di Settembre.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice e decantazione statica del mosto. Imbottigliamento rigorosamente manuale con rifermentazione naturale in bottiglia. Il metodo Col Fondo (o Sur Lie) semplificando, è un Metodo Classico privo di sboccatura. Non filtrato, non chiarificato, a bassissimo contenuto di solfiti aggiunti solamente dopo la prima fermentazione. Col tempo questo tipo di fermentazione dona struttura al vino e longevità.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Si presenta nel bicchiere con il suo giallo paglierino, velato o meno secondo il modo con cui viene servito. Lo caratterizzano le sue note fruttate e vegetali, unite a sfumature di crosta di pane. Il finale è asciutto e ricorda le mandorle.

ABBINAMENTI

Perfetto dall'aperitivo a tutto il pasto. La tradizione vuole che venga servito accompagnandolo con il pane fresco, salame o soppressa. Da provare con piatti di mare, con formaggi e carni bianche. La sua freschezza e l'assenza di zuccheri residui lo rendono molto flessibile negli abbinamenti. E' il vino da compagnia per eccellenza data la sua facilità di beva e il basso grado alcolico.

SERVIZIO

Servirlo fresco a 7-8 gradi. I lieviti sul fondo possono essere mescolati girando sottosopra la bottiglia, servendo così un vino (S)velato, per l'appunto. Altro metodo, da utilizzare anche in presenza di eventuali sentori di riduzione, consiste nell'utilizzare una caraffa e versarlo lentamente in modo da arieggiarlo e separare così il vino limpido dai lieviti presenti nel fondo. A voi la scelta.

CURIOSITA'

Vino adatto anche ai Vegani ed intolleranti al lattosio. Vino naturale con solfiti ridotti al minimo e totale assenza di chiarifiche e filtrazioni.

L'opera in etichetta è stata realizzata dall'artista e monaco Zen Raf Ianzano Email: r.ianz2462@gmail.com Instagram: raf_ianzano

ALCOOL: 10,5% Vol.

ZUCCHERI RESIDUI: presenti solo in tracce (quasi nulli)

CONSERVAZIONE: se conservato in luogo fresco ed asciutto, lontano da luce e fonti di calore, può dare piacevoli sorprese anche dopo parecchi anni.

PACKAGING: confezione da 6 bottiglie da 0.75 Litri su Europallet 80x120 n. 80 confezioni da 6 ovvero 480 bottiglie, 16 confezioni da 6 bottiglie per strato, su n. 5 strati.

Disponibile anche in formato Magnum da 1,5 Lt. In confezione da 4 bottiglie.