

SVELATO

VINO BIANCO FRIZZANTE - METODO CLASSICO PRIVO DI SBOCCATURA



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 e altre varietà autoctone (Perera e Bianchetta) nonché un tocco di Chardonnay e Pinot Bianco in percentuali variabili. 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. Un Metodo Classico privo di sboccatura. Non filtrato, non chiarificato, a bassissimo contenuto di solfiti.

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 il ridottissimo residuo zuccherino lo rendono molto flessibile negli abbinamenti.

SERVIZIO

Servirlo molto 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. Vino naturale con solfiti ridotti al minimo e totale assenza di chiarifiche e filtrazioni.

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.