



TIPOLOGIA DI VINO

Vino bianco frizzante ottenuto dalla nostra massima esperienza in termini di rifermentazione naturale in bottiglia seguendo quello che è il metodo tradizionale locale. Consigliato a chi ricerca un prodotto esclusivo.

VITIGNO e VENDEMMIA

Vino ottenuto da uve resistenti Piwi, Bronner in purezza, coltivate ai piedi delle Dolomiti in località Col Del Vin - Sedico (BL) di fronte ai Monti Del Sole, senza l'utilizzo di chimica di sintesi. I frutti maturi vengono vendemmiati da mani esperte e raccolti in piccole cassette durante la prima decade di Settembre.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice e decantazione statica del mosto senza aggiunta di solfiti. Viene imbottigliato a Novembre durante l'estate di San Martino in modo rigorosamente manuale. Le temperature tradizionalmente miti di questo periodo facilitano la rifermentazione naturale in bottiglia e il lavoro dei lieviti indigeni. Non viene filtrato né chiarificato secondo quanto dettato dalla nostra filosofia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

E' caratterizzato dai suoi tipici riflessi color pesca e dorati. Le sue evidenti note di fiori di pesco, di pompelmo rosa e tropicali, in particolare di frutto della passione, fanno da padrone. Estrema freschezza, sensazione agrumata al palato, finale asciutto e minerale, tanto da dover ricordarlo pure nel nome.

ABBINAMENTI

L'assenza di zuccheri residui lo rendono perfetto per accompagnare le portate dall'aperitivo fino alla fine del pasto. Da provare assolutamente con crudità di mare, ostriche e crostini al caviale, con un branzino al sale, con formaggi saporiti o magari con un prosciutto crudo tagliato al coltello o del petto d'oca.

SERVIZIO

Servirlo fresco a 8 gradi circa. I depositi sul fondo possono essere mescolati semplicemente ruotando la bottiglia e seguendo con gli occhi la donna raffigurata su di essa. L'asimmetria dell'etichetta è voluta in quanto girando la bottiglia vengo rimescolati volutamente i fondi. Quando si dice che l'estetica incontra la funzionalità!

CURIOSITA'

Vino adatto anche ai Vegani ed intolleranti al lattosio. Vino prodotto col metodo a rifermentazione naturale in bottiglia con lieviti indigeni, non vengo aggiunti solfiti, assenza di chiarifiche e filtrazioni. La donna raffigurata in etichetta è firmata dall'artista Sara Andrich di Sedico (BL) famosa per le sue opere e sculture lignee www.saraandrich.com

ALCOOL: 12,0% Vol.

ZUCCHERI RESIDUI: presenti solo in tracce (quasi zero)

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.