



#### 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 di vitigni resistenti Piwi, Bronner in purezza, coltivate ai piedi delle Dolomiti Bellunesi 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 nei primi giorni di Settembre.

#### VINIFICAZIONE

Pressatura soffice e decantazione statica del mosto senza aggiunta di solfiti. Viene imbottigliato durante la primavera successiva 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. Al naso tanta frutta: evidenti le note di mango, pera, ananas, pompelmo rosa e frutto della passione. Estrema freschezza al palato con una marcata sensazione agrumata, finale asciutto, sapido e minerale.

#### 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 6-7 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 vengono rimescolati involontariamente 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](http://www.saraandrich.com)

**ALCOOL:** 12,0% Vol.

**ZUCCHERI RESIDUI:** zero, presenti solo in tracce

**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.

