



Mike Dalto
AN. 05223480
12.1279219



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. Imbottigliato nella Primavera successiva alla vendemmia 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 ed aggiunti solamente dopo la prima fermentazione per contrastare l'ossidazione durante la sosta invernale. Col tempo questa tipologia di vinificazione dona struttura al vino in bottiglia e la presenza del suo residuo garantisce una longevità impressionante.

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, 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 locale 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 6-7 gradi. I lieviti sul fondo possono essere mescolati girando sottosopra la bottiglia, servendo così un vino (S)velato come lo dice il nome stesso. Un altro metodo 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.

Az. Agr. Mike Dalto S.s. Soc. Agr.

Via Giazzera, 12 31051 Follina (TV) - Italy - Tel. +39 333 80 50 852 - info@mikedalto.com

www.mikedalto.com - C.F. & VAT Code IT03958620266