

# IL DRITTO

## ANCESTRALE

### **Analisi sensoriale e note organolettiche:**

risulta un vino fresco di facile beva, non ha nessun residuo zuccherino, mai banale anzi ha avuto e sta avendo un'evoluzione intrigante dove i lieviti indigeni danno una sua personale impronta che ognuno di noi potrà facilmente interpretare. La sensazione che più si percepisce è la sua genuinità e naturalezza

**vinificazione:** Pressatura a grappolo intero con programma cremant : estremamente soffice con resa in mosto del 52%. Fermentazione con l'utilizzo dei lieviti indigeni. Si fa partire il Piede lasciando a fermentare l'uva in una tinozza con le sue bucce, qui i lieviti si sviluppano e fanno da inoculo alla massa più grande. Per la pulizia del vino non si fanno filtrazioni ne chiarifiche ma solo decantazione statica con opportuni travasi. Il Dritto non termina la fermentazione in vasca ma viene bloccata abbassando la temperatura. Viene imbottigliato in febbraio dove completerà la fermentazione creando una leggera bollicina. Può essere descritto come un petillant francese.

**vendemmia:** Settembre 2017 / manuale

**uve:** 100% Glera

**zona di produzione:** Comune di Lonigo (VI)

**ettari:** 3 ha di proprietà BIO

**tipologia di terreno:** sciolto, alluvionale

**esposizione:** Nord-Sud

**altitudine:** 30 m s.l.m.

**densità d'impianto:** 4000 ceppi/ha

**sistema d'allevamento:** Sylvoz

**resa per ettaro:** 140 q

**alcol:** 13 % vol.

**zuccheri:** 0 g/ L

