

LA ROVESCIAIA

SUI LIEVITI

Analisi sensoriale e note organolettiche:

alla vista il vino presenta un colore giallo carico, una naturale torbidità ed un perlage fine e persistente. Al naso spiccano note floreali, sentori di agrumi e crosta di pane. In bocca è fresco, sapido e persistente. Ideale come aperitivo, si accompagna egregiamente tanto con antipasti quanto con primi piatti, frittiture di pesce o verdure. Si suggerisce una temperatura di servizio tra i 10° - 12°, dopo aver rovesciato la bottiglia e messo in sospensione i lieviti.

vinificazione: l'uva viene pressata intera in modo soffice ed il mosto così ottenuto è chiarificato staticamente a freddo; fermenta poi a temperatura controllata per ottenere il vino base. Segue un periodo di affinamento sulle fecce fini del lievito. In primavera il vino viene imbottigliato e la presa di spuma avviene in bottiglia secondo il metodo "ancestrale". Il vino non viene sboccato, né chiarificato, né filtrato.

vendemmia: 2016/2018; manuale in cassette

uve: Glera 100%

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: 11 % vol.

zuccheri: inferiore a 1 g/L

