



I GESTI
ATLETICI
DI



SCHEDE
TECNICHE

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



LA SCALATA

PINOT GRIGIO RAMATO DOC

Analisi sensoriale e note organolettiche:

Alla vista il vino si presenta di un colore ramato tenue ma tendente all'ambrato. Avvolgente e fresco, si racconta al naso con note di nocciola verde, mandarino e sentori erbacei. Suadente e delicato, in bocca si fa apprezzare per complessità e struttura, persistenza ed un finale lievemente amarognolo. Eccellente con tutte le preparazioni a base di pesce, regala emozioni con piatti dai sapori intensi, di mare in particolare.

vinificazione: L'uva diraspata e sottoposta a pigiatura soffice conosce una macerazione prefermentativa a freddo a 10°, con tutte le sue bucce per 12 ore. Seguono la pressatura con separazione delle bucce dal mosto, decantazione statica del medesimo a 10° e successiva fermentazione alcolica in vasche di acciaio a 16°; prima e dopo la malolattica in primavera, numerosi batonnage con lieviti e batteri indigeni conferiscono longevità e complessità. Nessuna chiarifica né filtrazione.

vendemmia: Settembre 2017 / manuale

uve: Pinot Grigio

zona di produzione: Comune di Lonigo (VI)

ettari: 2 ha di proprietà BIO

tipologia di terreno: sciolto, alluvionale

esposizione: Nord-Sud

altitudine: 30 m s.l.m.

densità d'impianto: 4800 ceppi/ha

sistema d'allevamento: Sylvoz

resa per ettaro: 140 q

alcol: 13 % vol.

zuccheri: 0 g / L

acidità totale: 6g / L



LA VOLATA

CHARDONNAY

Analisi sensoriale e note organolettiche:

Colore Giallo intenso, note di mela matura, agrumi, ma anche note speziate di vaniglia, di miele e un finale di mandorla amara. In bocca è sapido, armonico, di ottima consistenza.

Abbinamento : Risotti, carni bianche e pesce. Eccellente come aperitivo.

vinificazione: Spremitura a grappoli interi molto soffice (con pressa a polmone programma Cremant) Fermentazione a temperatura controllata decantazione solo statica a temperatura 10° C senza flocculanti né chiarificazioni e nessun tipo di filtrazione. Battonage - Sui suoi lieviti nobili si eseguono ripetute serie di battonage da novembre ad agosto. Fermentazione Malolattica - Svolta naturalmente in primavera. Affinamento - Rimane in botte di acciaio per più di un anno e imbottigliato a dicembre 2019 senza filtrazione con i suoi lieviti che garantiscono longevità e complessità.

vendemmia: Settembre 2018 / manuale

uve: Chardonnay

zona di produzione: Comune di Lonigo (VI)

ettari: 1 ha di proprietà BIO

tipologia di terreno: sciolto, alluvionale

esposizione: Nord-Sud

altitudine: 30 m s.l.m.

densità d'impianto: 4800 ceppi/ha

sistema d'allevamento: Sylvoz

alcol: 13,5 % vol.

zuccheri: 0 g/ L

Affinamento : 1 anno in botte di acciaio



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

