

IL VELO BIANCO

S P U M A N T E B I A N C O S U I L I E V I T I N A T U R E
M E T O D O A N C E S T R A L E

Millesimato 2018



BOTTIGLIE PRODOTTE E NUMERATE: 6.109

FORMATO: 75 cl

VITIGNO: Pinot Grigio

ALLEVAMENTO: Guyot doppio e pergola
Tutti i vigneti sono in coltivazione biologica e si trovano ad Affi, sulle colline orientali del Lago di Garda, ad un'altitudine di 250 m s.l.m.

ETÀ VIGNETO: 25-30 anni

VENDEMMIA: Inizia normalmente a fine agosto, l'uva viene raccolta completamente a mano, posta in piccole ceste per evitare lo schiacciamento e pigiata dopo poche ore.

VINIFICAZIONE: I grappoli vengono posti direttamente in pressa, raffreddati ad 8/10° C e spremuti sofficemente. La fermentazione avviene a temperatura controllata, il mosto viene iperossigenato con rimontaggi per favorire la naturale stabilizzazione del colore. La fermentazione avviene esclusivamente con lieviti indigeni.

RIFERMENTAZIONE: Il vino, raggiunta la gradazione alcolica desiderata, viene raffreddato con il residuo zuccherino necessario per la presa di spuma e mantenuto a temperatura molto bassa fino all'imbottigliamento che avviene in periodo di "luna crescente". La rifermentazione in bottiglia riprende spontaneamente con i lieviti indigeni e dura circa quattro mesi.

COLORE: Giallo paglierino.

PROFUMO: Aroma di crosta di pane.

SAPORE: Secco e tenace.

ABBINAMENTI: Decisamente adatto per tutto il pasto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Si serve freddo, 4-6° C.
Si può servire limpido lasciando la bottiglia verticale, o con i lieviti capovolgendo la bottiglia prima della stappatura.

ANALISI:

Grado alcolico: 12°

Residuo zuccherino: 1,2 gr/l

