

LA PRIMA VOLTA

FRIZZANTE ANCESTRALE SUR LIES

Terreno e forme d' allevamento

Comune di ubicazione dei vigneti: Rovolon, Colli euganei, Italia

Uve: Serprina

Altimetria s.l.m.: 250 mt

Tipologia terreno: Argilloso calcareo origine vulcanica

Esposizione: Nord

Età delle viti: 15-20 anni

Densità di impianto: 4000 ceppi/ha

Resa per ettaro: 120 q.li/ha

Forma di allevamento: Cappuccina, Guyot

Epoca di vendemmia: Fine agosto, inizio settembre

Caratteristiche fisico-chimiche

Gradazione: 11% vol

Estratto secco: N.D.

Acidità totale: 6,00 g/l

Ph: N.D.

Zuccheri residui: 0 g/l

Caratteristiche organolettiche

Colore: Giallo paglierino scarico, perlage fine e persistente

Profumi: Bouquet floreale e fruttato leggermente affumicato con sentori di fiori e frutti bianchi, note di crosta di pane

Sapore: Vino fresco, asciutto, rustico, vulcanico

Vinificazione

Dettagli/fermentazione: Pigiadiraspatura, abbattimento temperature del mosto, pigiatura soffice, illimpidimento del mosto, controllo temperature di fermentazione con lieviti indigeni

Temperatura di fermentazione: 18 °C

Fermentazione malolattica: no

Affinamento: Presa di spuma metodo Ancestrale non filtrato, vive a contatto con i propri lieviti