



1.11 Fal

VALDOBBIADENE D.O.C.G.

Brut Nature Sui Lieviti

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G., tappato con il tradizionale tappo a fungo. Mantiene il naturale deposito dei propri lieviti in bottiglia e nel calice si presenta leggermente velato. Prodotto con uve provenienti da un unico vigneto, piantumato con i 4 vitigni autoctoni tipici dell'areale: Glera, Perera, Bianchetta e Verdiso. Affina in bottiglia per almeno 6 mesi prima di essere commercializzato. Prodotto in quantità limitata di 5.000 bottiglie.

VITIGNO:
Glera 100%

ZONA DI ORIGINE:
Vigneto situato nella Riva (collina) del Fal con pendenza superiore al 70% in Farra di Soligo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Cappuccina doppia dalle 3.000 alle 4.000 viti / ha

VENDEMMIA:
Rigorosamente manuale, a metà settembre. In questa Riva, con pendenza superiore al 70%, i grappoli, selezionati uno ad uno, vengono depositati a mano in cassette trasportate a valle con una monorotaia costruita artigianalmente.

VINIFICAZIONE:
In bianco con pressatura soffice delle uve, decantazione statica del mosto e fermentazione con lieviti selezionati come da tradizione. Imbottigliamento all'aumentare delle temperature primaverili e rifermentazione in bottiglia con successivo affinamento al buio ed in posizione orizzontale per almeno 6 mesi prima della commercializzazione.

ALCOL:
11%vol

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE:
Colore giallo paglierino, leggermente velato per la presenza del fondo, con un perlage finissimo, delicato, elegante e persistente. Profumi intensi ed eleganti di fiori, mela, pera, pesca bianca, fichi e crosta di pane. Sapore secco, equilibrato, fresco e rotondo, stupisce per la sua eleganza e vivacità sul palato.

ABBINAMENTI:
Si abbina in modo eccellente ai salumi tipici dell'Alta Marca Trevigiana come sopressa e salame, oppure con formaggi saporiti e/o con crosta fiorita. Accompagna con vivacità pesce crudo, frittore di pesce e carni bianche alla brace. La sua struttura, se ben conservato, permette di prolungarne l'affinamento per apprezzarlo anche dopo alcuni anni.

SERVIZIO:
Servire a 6-8 °C in calice ampio da vino bianco. Se si vuole gustare limpido versare delicatamente il contenuto della bottiglia raffreddata in una caraffa di vetro, lasciando il deposito sul fondo della bottiglia, e poi versare nei calici. Se invece si vuole apprezzare appieno il profumo della crosta di pane dovuto alla presenza dei lieviti, prima di stappare la bottiglia raffreddata capovolgerla delicatamente in modo da mettere in sospensione il deposito presente sul fondo.

FORMATO E IMBALLO:
Bottiglie da 0,75lt in cassa di cartone da 6 bottiglie
Bottiglie da 0,75lt in cassetta di legno da 3 bottiglie