

COLLI IMPERVI

MAPPALE 1106



Denominazione:

Prosecco Superiore di Valdobbiadene Spumante Brut Nature sui lieviti



Area di produzione e vigneti:

Parcella unica, situata a Combai di Miane, identificata dal numero di Mappale 1106. Qui le vigne competono con un vasta gamma di piante e fiori. Piante molto vecchie (età media 90 anni).



Uvaggio:

Glera, Verdiso, Bianchetta Trevigiana, Perera, Glera lunga, Chardonnay.



Vinificazione:

Lavorazione completamente a mano, in maniera sostenibile. Le uve, raccolte in secchi e riposte in gerle, portate sulle spalle, fino al punto di raccolta, in cima al vigneto. Macerazione pellicolare di alcune ore. Mosto riposto in vasche, e a seguire prima fermentazione alcolica e malolattica spontanea. Imbottigliamento tra marzo ed aprile, dopo alcuni mesi di riposto. In bottiglia, inizia una seconda fermentazione alcolica, ma non malolattica, i lieviti vanno a depositarsi e rimangono a contatto con il vino, cedendo aromi fini e aumentando la complessità. Viene messo in commercio non prima di ottobre dell'anno successivo, non viene degorgiato e i lieviti ricadono sul fondo della bottiglia



Descrizione organolettica:

Bollicina finissima che crea una sensazione setosa e carezzevole al palato. Profumi fruttati con intense note minerali; note floreali e di piccole erbe aromatiche, che si mescolano alla classica crosta di pane. Vino vivo, vibrante, fresco, verticale, salino, senza nessun compromesso con la dolcezza e l'opulenza.



Abbinamenti:

Piatti di pesce, anche crudo, si sposa bene con antipasti di verdure, primi piatti eleganti e carni bianche.



Appellation:

Sparkling Wine



Production area and vineyards:

Unique parcel, located in Combai di Miane, identified by map number 1106. Here the vines compete with a wide range of plants and flowers. Very old plants (average age 90 years).



Grape variety:

Glera, Verdiso, Bianchetta Trevigiana, Perera, Glera lunga, Chardonnay.



Vinification technique:

Worked completely by hand, in a sustainable manner. The grapes are harvested in buckets and placed in panniers, carried on the shoulders to the harvesting point at the top of the vineyard. Skin maceration for a few hours. Must placed in tanks, followed by first alcoholic fermentation and spontaneous malolactic fermentation. Bottling between March and April, after several months of storage. In the bottle, a second alcoholic fermentation starts, but not malolactic, the yeasts are deposited and remain in contact with the wine, releasing fine aromas and increasing complexity. It is not put on the market until October of the following year, is not degorged and the yeasts settle at the bottom of the bottle.



Tasting notes:

Very fine bubbles that create a silky, caressing sensation on the palate. Fruity aromas with intense mineral notes; floral notes and notes of small aromatic herbs mingle with the classic bread crust. A lively, vibrant, fresh, vertical, saline wine, with no compromise with sweetness and opulence.



Food pairings:

Fish dishes, even raw, goes well with vegetable starters, elegant first courses and white meats.

