

DOLCE DELLA TRADIZIONE



**ESTENSIONE
VIGNETI** 5,5 Ha.

RESA Da 60/90 q.li/Ha.

**FORMATO
BOTTIGLIE** 0,75 lt.

**PRIMA ANNATA
PRODOTTA** 2001
(2012 escluso).

APPASSIMENTO

Le uve vengono appese manualmente alle travi con il sistema vicentino chiamato picaio, nei locali di un'antica torre del 1700 ben arieggiata per un periodo di circa 6 mesi.

VINIFICAZIONE

Dopo l'appassimento le uve vengono caricate intere in pressa, pressate ad una forza massima di 2 bar continuativa per 8 ore. Il mosto ottenuto (con una resa di circa il 30% in peso), viene fatto fermentare con lieviti indigeni in contenitori di cemento. Dopo la prima fermentazione (che solitamente si arresta naturalmente attorno ai 12 gradi alcolici), viene imbottigliato non filtrato, ed in bottiglia inizia la seconda fermentazione che lo farà diventare vivace, frizzante o spumante, con giusto residuo zuccherino.

BOTTIGLIE PRODOTTE IN QUESTA ANNATA

circa 2.000.

UVAGGIO

100% garganega

TIPOLOGIA

Vino dolce passito, vivace,
frizzante o spumante naturale.

TERRENI

Collinari di origine vulcanica a
Gambellara.

ETÀ MEDIA VIGNETI

Circa 60 anni (impianti del 1935
fino ai più recenti del 1985).