

P.S. integrale brut

origine

Dalle nostre colline fermentato in bottiglia sui suoi lieviti da uve Glera

come lo facciamo

Nella prima fermentazione un 60% pigiato e fermentato in tino grande, il 40% in acciaio, fermentazione spontanea su lieviti indigeni. Assemblaggio e tirage sempre sui lieviti indigeni senza filtraggio e senza aggiunta di solfiti né di zuccheri.

terreno

Il suolo è argilloso calcareo, ricco dei residui di morena glaciale dell'antico ghiacciaio del Piave. L'altitudine media è di 190 m s.l.m.. Il sistema di allevamento è a Sylvoz, con una densità di impianto media di 4200 piante per ettaro. La vendemmia viene effettuata nella seconda metà di settembre e la resa media è di 85 hL/Ha. Il clima è temperato, con inverni freddi ed estati calde ma con buona ventilazione, non afose.

come lo vedi

Giallo paglierino, con riflessi verdognoli, brillante e perlage fine

come lo annusi

lavanda, mora bianca, kumquat, nocciola

come lo gusti

sapido, asciutto, pastoso, da cibo

come lo bevi

Alcol 10,60% vol.; Zuccheri tracce

Ph 3,39; Acidità totale: 4,6 g/l

Pressione: 6 bar; Estratto 21,0 g/l

come lo abbini

un'allegria brigata. sboccare à la volée o berlo col fondo.

no solfiti aggiunti

solfiti totali: 9ppm (parti per milione)

prodotti naturalmente durante la fermentazione da lieviti indigeni

