



Ca' dei Giari

Vino Bianco rifermentato in bottiglia “Dal chiaro... al fondo”

Il vino della tradizione, come si fa da sempre, con la classica rifermentazione in bottiglia e la sosta sul lievito. Il sedimento sul fondo cede complesse note di crosta di pane che si uniscono al fruttato tipico. Vino secco, asciutto tipico dei surlie. Longevo più di quanto vi potreste aspettare. Ideale a tavola.

L'uva Glera, da cui si ottiene la base di partenza, è coltivata esclusivamente nei vigneti di nostra proprietà. La scelta delle basi viene fatta di anno in anno per ottenere le caratteristiche desiderate e la costanza qualitativa.

Le uve vengono vendemmiate a mano e vinificate separatamente per ogni singolo vigneto. La spremitura è soffice ed il mosto viene fatto fermentare in acciaio a 17-19 °C.

Finita la prima fermentazione il vino viene lasciato riposare sulla feccia fine, con pochissimi travasi. Dopo circa 6/7 mesi si procede con la filtrazione sgrossante e l'assemblaggio delle basi, e successivamente con la rifermentazione, che viene fatta in bottiglia nel periodo tradizionale della primavera. Al termine della fermentazione gli zuccheri residui si sono trasformati in bollicine, lasciando un deposito di lieviti sul fondo della bottiglia.

Il vino può essere degustato in due modi, caraffato per mantenere la limpidezza o con i lieviti in sospensione (velato) che danno una complessità ed un equilibrio maggiore al palato. Da qui il nome “Dal chiaro... al fondo”. È un vino che può durare negli anni grazie ai lieviti che rimangono all'interno della bottiglia.



ACIDITA' TOTALE RESIDUO ZUCCHERINO GRADO ALCOLICO

5,6 gr / l

0 gr / l

11 % Vol

BRUT EXTRA DRY DRY



AZIENDA AGRICOLA SIMONETTO MASSIMO

Via Val, 9
31049 Valdobbiadene
Treviso Italia

E: cadeigiari@libero.it
W: www.cadeigiari.it
T: 0039 340 2913209

