



Ca' dei Giari

Vino Bianco rifermentato in bottiglia “Emozioni... in 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.

Le uve autoctone, dalle quali si ottiene la base di partenza, sono coltivate 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 grossante 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 “Emozioni... in fondo”. E ‘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





AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV GL
= ISO 9001 =

Enopiave Srl
Via Venezia, 60
31028 Tezze di Piave - Vazzola (TV)
Tel.: 0438 488313 Fax: 0438 489636
e-mail: enopiave@enopiave.com
Internet: www.enopiave.com
Codice Fiscale: 00832670269
Partita Iva 00832670269

Rapporto di Prova n.: 2311614

Data Emissione Rapporto : 20-dic-23
Data Accettazione : 20-dic-23
Campionamento : A Cura del Committente

Spettabile:
SIMONETTO MASSIMO
VIA VAL, 9 - FUNER
31049 VALDOBBIADENE (TV)
Italia

Campione : 019270

Descrizione : Vino
FONDO

Lotto:

Prova	U.M.	Risultato	Metodo	Rif. Legge	L. Inf. L.Sup.
Grassi saturi	%	0	DM 23107 11994 GU no 189 10108/1994		
Titolo alcolometrico volumico	% vol	11,61	MET. 31 A Rev. 3 - 2008		
Zuccheri	g%/ml	0,01	MET. 03 Rev. 1 - 2003		
Acidità Totale (in acido tartarico)	g/l	5,3	MET. 31 T Rev. 3 - 2008		
Glicerina	g/l	6,08	MET. 58 Rev. 1 - 2007		
Grassi (%)	%	0	DM 23107 11994 GU no 189 10108/1994		
Proteine (%)	%	0,01	DM 23107 11994 GU no 189 10108/1994		
Carboidrati totali (%)	%	0,08	MMA 101 rev 0 2012		
Valore energetico (per 100 mL di prodotto)	Kcal	67,6	D.Lgs. n°77 16/02/1993 GU n° 69 24/03/1193 art.5		
Valore energetico (per 100 mL di prodotto)	KJ	283,2	D.Lgs. n°77 16/02/1993 GU n° 69 24/03/1193 art.5		
Sale	%	< 0,01	MET. 74 Rev 0 - 2017		
PACCHETTO ETICHETTA NUTRIZIONALE					

Il Responsabile del Laboratorio

Dr. Eddy De Faveri