



ELVIRA
VINI

GARGABELLA Colfondo BIANCO FRIZZANTE IGT VENETO

VENDEMMIA 2019



Uve: Garganega

Vigneto: Val Liona (VI), loc. San Germano dei Berici, monte Faeo

Altimetria: 250 m s.l.m.

Terreno: di natura carsica, argilloso marnoso, poco profondo su roccia bianca calcarea di origine marina, ricco di scheletro, non irriguo.

L'apezzamento, attorniato da boschi, è declive e in prossimità della cima collinare, è ben esposto per lo più ad Est e beneficia di notevole irradiazione solare e ottima ventilazione.

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 4600 ceppi/HA

Anno di impianto: 2014

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte esclusivamente a mano e riposte in piccoli contenitori, all'inizio della maturazione fenolica, intorno alla prima decade di settembre.

Dopo un brevissimo contatto con le bucce, il mosto viene avviato alla fermentazione spontanea ad opera di soli lieviti indigeni, tramite l'utilizzo del pied de cuvè.

La primavera successiva, ammostiamo la parte di uve che erano state messe in appassimento, quindi il mosto di passito viene aggiunto alla base per poi procedere all'imbottigliamento.

La presa di spuma avviene anch'essa per fermentazione spontanea, senza alcuna altra aggiunta di sostanze estranee all'uva.

Tappatura a corona, non sboccato, sulle spoglie dei lieviti - Pet Nat - Col Fondo.

DATI ANALITICI

Titolo alcolometrico: 11% vol.

Zuccheri residui: 0,2 g/l

Acidità totale: 5,30 g/l

Acidità volatile: 0,31 g/l

Anidride Solforosa totale: 17 mg/l

Pressione: 2,5 bar

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo dorato, con riflessi anch'essi dorati, presenta il caratteristico fondo dato dalle spoglie dei lieviti che hanno rifermentato in bottiglia.

Al naso, i richiami di crosta di pane dati dai lieviti, ma poi prevalgono frutti gialli croccanti, con una decisa nota di pera e poi generosi agrumi, e poi fiori d'acacia ed erbe aromatiche.

Buona la freschezza e persistenza.

Chiude sapido, quasi salino.

Beverino, dissentante, entra in bocca asciutto e leggermente amarognolo qual'è la Garganega, poi si scopre suadente e vellutato.

Con una bollicina fine e persistente, è un frizzante da aperitivo, da chiacchiericcio, può stare solo o essere abbinato alle tartine varie, alle fritturine d'entrata od anche alle crudità di pesce.

Servire fresco, avendo cura di omogeneizzare il fondo evitando di agitare troppo energicamente la bottiglia, così da poterne apprezzare la morbidezza e complessità.

Oppure scaraffandolo, se lo si gradisce limpido, versandolo lentamente senza mescolare il fondo, se si ricerca una maggiore pulizia in bocca, esaltando la croccantezza della bolla.

VINO BIOLOGICO
ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT BIO 006
AGRICOLTURA ITALIA
OPERATORE CONTROLLATO
N° E052

