



ELVIRA
VINI

RAMATELLO Colfondo VINO ROSATO FRIZZANTE

VENDEMMIA 2020



Uve: Pinot Grigio, Chardonnay, Durella, 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.

I tre appezzamenti, attornati da boschi, sono declivi e in prossimità della cima collinare, ben esposti per lo più ad Est, beneficiano di notevole irradiazione solare e ottima ventilazione.

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Densità di impianto: 4600 ceppi/HA

Anno di impianto: dal 2007 al 2015

VINIFICAZIONE

Le uve del Pinot Grigio, dello Chardonnay e della Durella, vengono raccolte insieme esclusivamente a mano in piccoli contenitori, tra la seconda e la terza decade di agosto.

Dopo un breve contatto con le bucce, il mosto viene avviato alla fermentazione spontanea ad opera di soli lieviti indigeni, previa preparazione del "pied de cuvè".

La primavera successiva, il mosto di Garganega passita, viene aggiunto al vino base prima dell'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 - Col Fondo.

DATI ANALITICI

Titolo alcolometrico: 12,5% vol.

Zuccheri residui: 0,2 g/l

Acidità totale: 6,30 g/l

Acidità volatile: 0,33 g/l

Anidride Solforosa totale: 0 mg/l

Pressione: 2,5 bar

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE

Colore ramato intenso, con riflessi aranciati, presenta il caratteristico fondo dato dalle spoglie dei lieviti che hanno rifermentato in bottiglia.

Al naso, lievi richiami di crosta di pane dati dai lieviti, decise le note fruttate di drupe, agrumi e frutti esotici, e poi fiori di sambuco ed erbe aromatiche.

Persistente e salino è un vino pieno, con bollicine fini.

E' un frizzante da tutto pasto, che giova all'abbinamento di risotti e carni bianche, ottimo con salumi, formaggi freschi e frittiture d'entrata.

Servire fresco, avendo cura di omogeneizzare il fondo evitando di agitare troppo energicamente la bottiglia, così da poter apprezzare la morbidezza e cremosità dei lieviti.

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

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

