

IL LIEVE VINO FRIZZANTE NON FILTRATO

Rifermentato in bottiglia e conservato sui lieviti



Dati analitici:

Grado alcolico: **10,5%**
Residuo zuccherino: **- g/L.**
Acidità totale: **5,5‰**
Estratto secco totale: **18‰**
Pressione: **2,5 bar**

Uvaggio:

Vitigni autoctoni aromatici a bacca bianca.

Zona di produzione e clima:

Uve provenienti in prevalenza da vigneti collinari, alcuni dei quali piuttosto antichi, piantati sui dolci pendii dei Colli Asolani. Situati a 150-200m s.l.m., con esposizione sud - sud-est, i vigneti godono di una gradevole ventilazione e di un clima mite con buona escursione termica in tempo di vendemmia.

Il terreno ha le tipiche caratteristiche dei suoli dell'Asolano e presenta una buona componente argillosa.

Resa:

135 q/ettaro. Resa per pianta auspicata: circa 5 kg.

Vendemmia:

Seconda decade di Settembre.

Vinificazione:

Le uve vengono sottoposte a vinificazione in bianco con pressatura soffice. Segue decantazione statica del mosto a bassa temperatura per preservare gli aromi tipici dei vitigni aromatici. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox con lieviti selezionati. Una volta raggiunto un grado alcolico di circa 9,5% il vino nuovo viene travasato per l'affinamento in vasche d'acciaio e conservato in contatto con le fecce fini fino al successivo imbottigliamento.

Presatura di spuma:

Il Lieve rappresenta la genuina tradizione del vino frizzante fatto "come una volta", prima dell'avvento della tecnologia della riferimentazione in autoclave. Come nel metodo classico, la riferimentazione avviene in bottiglia grazie all'azione dei lieviti che fermentano gli zuccheri formando il perlage che contraddistingue il prodotto. L'imbottigliamento è effettuato in una unica soluzione, solitamente alla fine di Febbraio, e la bottiglia viene chiusa con il tappo a corona. Differentemente dal metodo classico, non viene eseguita sboccatura. I lieviti rimangono dunque in bottiglia e si depositano sul fondo andando ad arricchire di note tipiche il vino che vi rimane in contatto. Il residuo zuccherino è pressoché nullo ed il tenore di solfiti è molto basso. Definendosi in continua evoluzione, questo frizzante si presta ad una conservazione più lunga rispetto ai prodotti rifermentati in autoclave.

Profilo organolettico:

Colore giallo paglierino, con caratteristica velatura da residuo di lievito. Bollicina cremosa e fine. Il bouquet evolve secondo l'affinamento, partendo dalle note fresche e fruttate tipiche dei vitigni per rivelare con il passare del tempo note più complesse di crosta di pane ottenute grazie al prolungato contatto coi lieviti. Al palato si presenta molto secco ed asciutto, con notevole differenza gustativa a seconda del metodo di servizio. Più delicato, leggero e fruttato se decantato e versato lentamente; Se servito torbido, prevalgono la sapidità e la persistenza gustativa.

Abbinamento:

Si sposa alla perfezione con i piatti della cucina tradizionale Trevigiana, dai semplici stuzzichini alle portate più complete. Sorprendentemente azzeccato l'abbinamento con crostacei, piatti di pesce grassi, sashimi di salmone.

Formato e imballo:

Bottiglia da 0,75 L.
Cartoni da 6 bottiglie.
Pallet EPAL da 80 cartoni (5 strati) o 96 cartoni (6 strati).