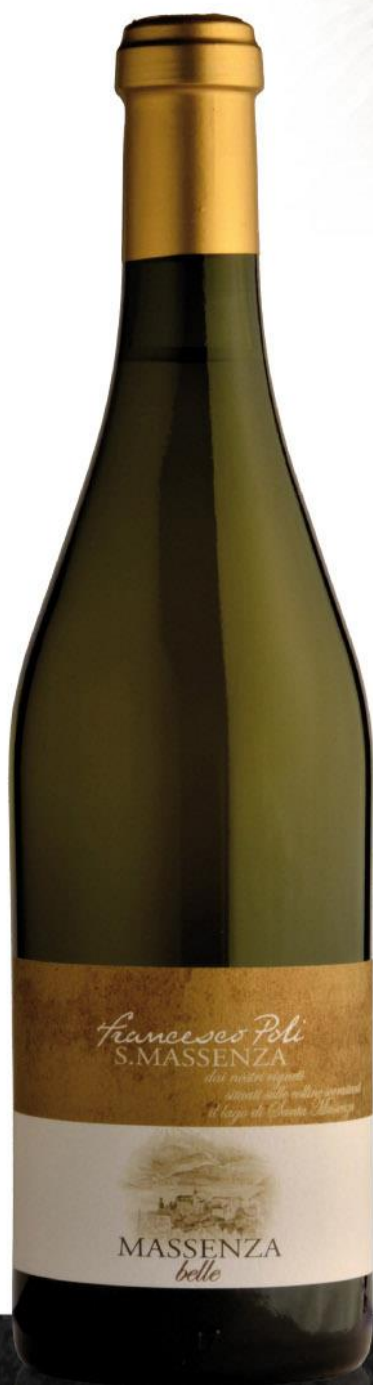


MASSENZA

belle

Vino frizzante
2014



UVE:

Nasce dall'unione dell'autoctona Nosiola con la Peverella, storico vitigno ormai quasi scomparso ma presente nel nostro territorio fin dalla fine dell'800.

VIGNA:

Uve provenienti dal vigneto località Sottovi nei comuni di Vezzano e Padergnone. Terreno marnoso calcareo ricco di scheletro. Il vigneto e' coltivato in agricoltura biologica certificata da ICEA. Essendo il vigneto posto in una zona collinare molto esposta i trattamenti sono ridotti al minimo, solo con utilizzo di sostanze naturali. Dal 2006 si utilizzano preparati biodinamici e vengono effettuate delle semine di sovescio.

VENDEMMIA:

Epoca di vendemmia metà settembre 2014.

VINIFICAZIONE:

Raccolta delle uve al mattino nelle ore più fresche, pigiatura con macerazione sulle bucce per alcune ore e successiva soffice pressatura. Fermentazione del mosto e successiva maturazione sui lieviti fini in vasche di acciaio inox. Successiva rifermentazione in autoclave con il metodo Martinotti per 2 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vino frizzante dal colore paglierino scarico tendente al verdolino, con un fine perlage. Profumo fruttato con nota leggermente aromatica. In bocca è fresco, piacevolmente morbido, con una buona persistenza e nota aromatica data dalla Peverella.

DATI ANALITICI:

Alcool svolto: 12,5; Acidità totale: 6,20 g/l;

Azienda Agricola

Francesco Poli
S. MASSENZA