



GRAVE DI STECCA

Vino Spumante Brut

Le uve di Grave di Stecca provengono da un vigneto speciale a Valdobbiadene, circondato da un alto muro di pietra che lo protegge dall'ambiente esterno, creando un vero e proprio *clos*, ovvero un vigneto cintato, rarissimo nella zona del Prosecco. Pedologia e microclima della zona regalano uno spumante con caratteristiche straordinarie, profondissimo e complesso, in cui i sentori di frutta matura si armonizzano a sfumature di erbe aromatiche e intense note minerali. Il nostro fuoriclasse.

vitigno

Glera proveniente dalla singola particella di Grave di Stecca, a Valdobbiadene.

terreni

Il vigneto Grave di Stecca, di circa 2,4 ettari, si trova ai piedi del versante meridionale del monte Cesen, ad un'altitudine di circa 270 metri. Presenta terreni costituiti da rocce calcaree di varie età, purezza e stratificazione, in alcuni punti assai ghiaioso.

vinificazione

Metodo Charmat: pigiatura, diraspatura, raffreddamento del mosto e fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata. Permanenza sui sedimenti di fermentazione per un lungo periodo. Seconda fermentazione in autoclave, lungo affinamento in bottiglia.

tipologia

Brut

Annata: vino con annata

note sensoriali

Giallo paglierino, brillante con intensi profumi di frutta matura, erbe aromatiche come la salvia e intense note minerali di pietra focaia. All'assaggio è secco, cremoso, profondo e complesso, con un finale setoso e persistente caratterizzato da un tocco di mandorla tostata. Bollicine fitte e dalla dolce mobilità.

abbinamenti

Adatto ad ogni occasione, da sorseggiare come aperitivo e da godere a tutto pasto. Abbinamento sublime con prosciutto, frutti di mare, fish & chips e tempura di gamberi e verdure.

temperatura di servizio

6°/8° C

grado alcolico

12% Vol