



CASTEL DE DONÀ

RIVE DI COL S. MARTINO

VALDOBBIADENE DOCG • EXTRA BRUT 2019

“ Rive è per tradizione il termine locale con cui identifichiamo i vigneti dai forti e scoscesi pendii, dove la vite e l' uomo spesso s' inerpicano quasi a sostenere, insieme, le colline stesse. Sono storicamente i più difficili da lavorare, dove ogni fase della coltivazione e la raccolta si effettuano solo ed esclusivamente a mano “

f. J. Bortolotti

ZONA DI PROVENIENZA DELLE UVE

Vitigno: 100% Glera nel Comune di Farra di Soligo - Frazione di Col S. Martino in località Castel de Donà - Posizione: 45° 54' N - 12° 05' E - Mappale 8 - Particelle: 242, 244, 246, 864, 866, 469, 197°

Terreno: vigneto di 0,95 ettari in produzione dai primi del 1900. Età media delle viti 75 anni. Di origine morenica a presenza argillosa e parzialmente ghiaiosa

Altitudine: 288 - 310 m. s.l.m.

Sistema di allevamento: doppio capovolto con 3.700 piante/ettaro e 3,5 kg per ceppo
Resa del Vigneto Castel de Donà per la vendemmia 2019: 122 quintali

Vendemmia: esclusivamente a mano effettuata il 4 settembre 2019

Bottiglie prodotte: 4.830 e 180 Magnum

VINIFICAZIONE

Soffice pigiatura degli acini per estrarre il mosto, decantazione e chiarifica dello stesso, fermentazione alcolica in serbatoio di acciaio inox a circa 18°C per circa 15 giorni con successiva sosta sulle fecce nobili di 4 mesi. Ne è seguita filtrazione.

PRESA DI SPUMA

Fermentazione in piccola autoclave di acciaio inox con sola aggiunta di zucchero grezzo e lievito selezionato dal 13.02.2020 per oltre 8 mesi a temperatura media di 16°C, chiudendo a 0°C fino ad inizio dicembre.

Successivo affinamento in bottiglia prima del rilascio in commercio di circa 30 giorni

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Gradazione alcolica: 11,90 %

Gradazione zuccherina: 1,50 gr/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Olfatto: profumo netto, intenso ed efficace. Note agrumate uniche ed inaspettate nella varietà, appena ingentilite da sfumature floreali

Gusto: decisamente fresco, penetrante con buona sapidità. Dona sensazioni di agrumi, di susina a polpa bianca. Personali la importante acidità e l'inaspettata persistenza

TEMPERATURA DI SERVIZIO

tra 8° e 10°C

COME INDICARE IN CARTA DEI VINI

Valdobbiadene DOCG Rive di Col S. Martino Extra Brut
“Vigna Castel de Donà” 2019 - Bortolotti

