



MONTAGNOLE

RIVE DI S. STEFANO

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 “

ZONA DI PRODUZIONE

Vitigno: 100% Glera nel Comune di Valdobbiadene - Sottozona Santo Stefano in località Follo - Posizione: 45° 53' N - 12° 02' E - Mappale 26 - Particelle: 1071 - 1070 - 426 - 424 - 205 - 203

Terreno: vigneto di 0,97 ettari in produzione dal 1948. Età media delle viti superiore ai 40 anni. Di origine morenica a presenza marnosa e calcarea risale al periodo Tortoniano del Miocene

Altitudine: 245 - 260 m. s.l.m.

Sistema di allevamento: doppio capovolto con 3.500 piante/ettaro e 3,5 kg per ceppo
Resa del Vigneto Montagnole per la vendemmia 2019: circa 120 quintali

Vendemmia: esclusivamente a mano effettuata il 10 e 12 settembre 2019

Bottiglie prodotte: 7.459

VINIFICAZIONE

Soffice pigiatura degli acini per estrarre il mosto, decantazione e chiarifica dello stesso, fermentazione alcolica in serbatoio di acciaio inox a circa 16-18°C per circa 15 giorni con successiva sosta sulle fecce nobili di 4 mesi. Ne è seguita filtrazione.

PRESA DI SPUMA

Dal 16.03.2020 rifermentazione in piccola autoclave di acciaio inox con sola aggiunta di zucchero grezzo e lievito selezionato per oltre 7 mesi ad una temperatura media di 11°C. Successivo affinamento in bottiglia prima del rilascio in commercio di circa 30 giorni.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Gradazione alcolica: 11,60 %

Gradazione zuccherina: 4,50 gr/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Olfatto: profumo pulito, preciso, essenziale nelle sfumature della pera e della mela.

Gusto: fresco, lineare nelle prevalenti impressioni del frutto bianco dominante accompagnate da sfumature di mela. Di piacevole, fresca acidità.

Elegante nello svolgersi a palato con schiuma cremosa e media persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

tra 8° e 10°C

COME INDICARE IN CARTA DEI VINI

Valdobbiadene DOCG Rive di S. Stefano Extra Brut
Vigna "Montagnole" 2019 - Bortolotti

