



## MONTAGNOLE

### RIVE DI S. STEFANO

VALDOBBIADENE DOCG • EXTRA BRUT 2021

*“ 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 2021: circa 120 quintali

Vendemmia: esclusivamente a mano effettuata il 18 e 19 settembre 2021

Bottiglie ottenute: 12.580 da 750ml

#### VINIFICAZIONE

Soffice pigiatura degli acini per estrarre il mosto, decantazione 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 07/03/2022 2ª fermentazione in piccola autoclave di acciaio inox con sola aggiunta di zucchero di canna e lievito selezionato per oltre 12 mesi a temperatura media di 13°C. Bâtonnage a 0°C in autoclave fino all'imbottigliamento del 15/03/2023

#### CARATTERISTICHE CHIMICHE

Gradazione alcolica: 11,82 %

Gradazione zuccherina: 2,40 gr/l

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Olfatto: profumo pulito, preciso, essenziale nelle sfumature soprattutto della pera

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 delicata 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" 2021 - Bortolotti

