

# Costante 08 - Brut Nature sui Lieviti

VALDOBBIADENE D.O.C.G.

## Area di produzione

Colline di Valdobbiadene, in particolare nella frazione di Guia, dove sono situati i vigneti di nostra proprietà.

## Varietà

95% Glera - 5% Bianchetta.

## Epoca di vendemmia

Mediamente seconda e terza decade di settembre. La raccolta viene fatta esclusivamente a mano.

## Tecnica di vinificazione

Pressatura soffice delle uve intere con successiva separazione del mosto fiore, mediante decantazione statica a freddo. La prima fermentazione viene svolta in acciaio a temperatura controllata (20 °C) con i lieviti indigeni, presenti nelle uve di partenza. Il vino ha poi un periodo di maturazione sulle fecce fini per un periodo di 7-9 mesi dove raggiunge la giusta complessità. Successivamente viene preparato per la presa di spuma che avviene direttamente in bottiglia; al termine della rifermentazione il vino si affina con i propri lieviti per un periodo minimo di 8 mesi, quindi viene immesso al consumo senza sboccatura.

## Caratteristiche organolettiche

### Aspetto visivo

Colore giallo paglierino, con perlage fine e persistente. La velatura è dovuta alla presenza dei lieviti che rimangono in bottiglia.

### Aroma

Vino in continua evoluzione. Nei primi mesi spiccano le note fruttate della mela e le note floreali di glicine. Con la maturazione in bottiglia vi è poi la comparsa di note di miele di acacia e di erbe di montagna, accompagnate da sentori di crosta di pane che si originano dall'affinamento sui lieviti.

### Gusto

Fresco e asciutto con una elegante componente minerale.

## Abbinamenti

Ideale con antipasti a base di formaggio o salumi trevigiani, ma anche con antipasti di pesce e primi piatti classici della cucina italiana.



GRADO ALCOLICO

11,5% vol.

RESIDUO ZUCCHERINO

0 grammi/litro

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C

FORMATI DISPONIBILI

