

“Ostinato”
EXTRA BRUT
VALDOBBIADENE D.O.C.G.
Prosecco Superiore
METODO CLASSICO

Interpretazione inusuale della varietà Glera, nata dalla caparbia idea di sfidare il tempo e rendere più complesso un vino semplice che è sempre stato giudicato vocato a brevi affinamenti su lievito. Frutto di prove, pazienza e vecchie viti coltivate nei nostri vigneti di Farra di Soligo.



AZIENDA  AGRICOLA
LE VOLPERE

— VITICOLTORI DI PENDIO —

“Ostinato”
EXTRA BRUT
VALDOBBIADENE D.O.C.G.
Prosecco Superiore
METODO CLASSICO

VITIGNO: 90% Glera + 10% Chardonnay*

ACIDITÀ TOTALE: 6,2 g/l*

ALCOL: 11,5% Vol

SOVRAPRESSIONE RIF. A 20°C: 5,4 bar*

RESIDUO ZUCCHERINO: 0 g/l (nessun dosaggio)

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: Almeno 30 mesi di sosta su lievito

ZONA DI ORIGINE: Colline di Farra di Soligo

TIPO DI SUOLO: Conglomerati, marne e arenarie

VENDEMMIA: Manuale

PRODUZIONE ANNUA: Limitata (1500÷3500 bottiglie/anno*)

*possibili leggere variazioni in base alle annate

VINIFICAZIONE

Cernita e spremitura soffice delle uve intere. Successiva vinificazione in bianco con lieviti selezionati a temperatura controllata di 17 °C. Affinamento e frequenti batonnage sulla feccia nobile in acciaio per almeno 7 mesi. Fermentazione malolattica generalmente assente. Imbottigliamento e tiraggio nel mese di maggio con successivo affinamento delle bottiglie distese per almeno 30 mesi a 14°C. Remuage, sboccatura e riposo delle bottiglie per almeno 8 mesi prima della vendita.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino tendente al dorato, perlage fine e persistente. Note fruttate più fresche e delicate si fondono con altre più mature e complesse che spaziano da sentori di lievito, mela cotogna, albicocca essiccata, miele d'acacia allo speziato mediterraneo. Sapore fresco e gessoso, di gradevole acidità e persistenza, coerente con le espressioni olfattive.

ABBINAMENTI

Esprime al massimo tutta la propria personalità con pesce crudo in generale, in particolare tartare di tonno o salmone, ottimo anche con verdure pastellate e primi piatti a base di molluschi o crostacei.

SERVIZIO

Si consiglia di servire ad una temperatura di circa 6-7 °C.