VINOS ENTEROS

Info. del Productor

M?todo Classico Extra Brut Valdobbiadene

Productor: Mongarda

Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG

100% Glera, Verdiso and Bianchetta · Orgánica (certificada), Practicas Biodinámicas

Tipo de Vino: Vino Espumoso

Región: Veneto, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado Alcohólico: 12.0 %

Edad de vides: N/A

Producción anual: 0 (Botellas).

Suelo: Conglomerados calcáreos y arenisca

Altitud: 401 m - 500 m



VITICULTURA:
Recolección manual utilizando cajas pequeñas de 20 kg. Prensado suave con separación del mosto de la flor. Decantación estática de 18-24 horas. Fermentación en depósitos de cemento con un pied de cuvée elaborado con nuestras uvas. Maduración en depósitos de cemento con batonnage. Fermentación con el método Martinotti, en autoclave durante unos 90 días utilizando levaduras seleccionadas.

VINIFICACIÓN:
Glera y antiguas variedades vinificadas con las levaduras propias de nuestras uvas. Vendimia manual en pequeñas cajas. Toma de espuma mediante el método Martinotti, en autoclave durante aproximadamente 90 días, utilizando levaduras seleccionadas. Decantación estática durante 18–24 horas. Fermentación en depósitos de cemento con un pied de cuvée elaborado a partir de nuestras propias uvas. Maduración en depósitos de cemento con bâtonnage.

NOTAS DE CATA:

Es un vino con un burbujeo muy fino y cremoso. En nariz, comienza con notas cítricas y continúa con aromas de glicinia y manzana verde. En boca, las burbujas son finas y persistentes. Un agradable amargor complementa las notas cítricas. Sin dosificación, lo que lo hace casi tan bueno como el champán.

MARIDAJE:

Entrées à base de poisson, plats végétariens, sushi.