

BELE CASEL®

Vignaioli nell'Asolo Docg



ColFondo Agricolo® 2019

Colli Trevigiani IGT



Vigne: Colline di Monfumo

Vitigno: Glera, Perera e Bianchetta Trevigiana

Gestione: Rame, Zolfo e micro organismi

Sistema di allevamento: doppio capovolto su viti di oltre 80 anni

Terreno: marnoso-argilloso dal tipico colore grigio. Ricco di calcare e sostanza organica

Data vendemmia: Manuale, 17 Settembre 2019

Vinificazione: Pressatura soffice con pressa pneumatica, decantazione statica del mosto senza utilizzo di prodotti enologici. Affinamento in serbatoi di acciaio per 8 mesi senza filtrazione né aggiunta di solfiti

Presa di spuma: Metodo tradizionale da moltissime generazioni. Rifermentazione in bottiglia senza sboccatura che avviene in primavera

Data imbottigliamento: 30 Giugno 2020

Durata fermentazione: 25 giorni circa

Inizio commercializzazione: 1 Gennaio 2021

Dati analitici

Alcool: 11%

Pressione: 2.5 atmosfere

Acidità: 4.9 g/l

Residuo zuccherino: Inferiore a 1 g/l

Solforosa: Totale 24 mg/l, libera assente

Temperatura di servizio: 8/10° C

Consigliamo di agitare delicatamente la bottiglia in modo da riportare in sospensione il lievito presente nel fondo