

BOLLICINE

Sottosopra Frizzante col fondo del Veneto Igt

Sottosopra

Capovolgi gli schemi: Sottosopra non è il solito assemblaggio, ma un incontro magnetico tra due varietà che raccontano il nostro territorio: la Glera e il Manzoni Bianco

Composizione Terreno

Suolo di grava di origine alluvionale, snello, sciolto, caratterizzato da una tramatura ghiaiosa su un substrato limoso.

Epoca Raccolta Uva

Glera inizio settembre, Manzoni Bianco metà settembre.

Vinificazione

Separata per le due varietà, per esaltare gli aromi primari. Glera: pressatura soffice, decantazione statica del mosto, *pied de cuve* con lieviti varietali e fermentazione a temperatura controllata in acciaio. Per il Manzoni, rapida macerazione sulle bucce, stabulazione del mosto a freddo e fermentazione in acciaio in riduzione d'ossigeno.

Rifermentazione

90-120 gg in bottiglia, senza degorgement, con i suoi lieviti esausti sul fondo.

Composizione Vino

85% Glera; 15% Manzoni bianco

Alcol e Zuccheri residui

10,5% Vol.
0 g/L



Esame Visivo

I lieviti presenti sul fondo creano una naturale velatura una volta portati in sospensione: la firma di questo vino frizzante dal perlage cremoso e delicato.

Esame Olfattivo

L'immediatezza della Glera emerge con note di mela verde croccante, glicine e fiori di campo; Il Manzoni Bianco esprime consistenza e lunghezza minerale, apportando una trama più matura, larga e carnosa. Sullo sfondo si percepiscono lievi richiami di panificazione.

Esame Gustativo

Al palato è teso, agrumato e sapido, supportato da una vibrante spalla acida nel medio palato e scie saline che donano persistenza ed energia. La bollicina è sottile, elegante e perfettamente integrata.

Abbinamenti Locali

Bigoli in salsa.

Abbinamenti Nazionali

Uovo in purgatorio con tartufo nero estivo.

Abbinamenti Internazionali

Katsu-sando con salsa tartara.

*Le informazioni tecniche sono indicative, non impegnative