



## Vino bianco fermo 2016

### *Semplicità e bevibilità*

E' il Prosecco tradizionale, fermo. Non abbiamo l'ambizione di mostrare complessità e profondità, ma vuole essere un bere quotidiano, semplice che mette in risalto la leggerezza, la genuinità e la purezza del Prosecco. Dopo una lenta fermentazione dei mosti e un affinamento in cemento sulla feccia, per sei mesi, è stato imbottigliato a fine Aprile ed è la prima annata prodotta.

Uvaggio: Prosecco (Glera) con piccole quantità di  
Verdiso, Perera, Bianchetta

Terreno: marnoso - argilloso

Vigneto : 1.5 ettari a Saccol

0.5 ettari a San Giovanni

0.2 ettari a Vidor (Soprapiana)

Allevamento: cappuccina e guyot

Trattamenti: zolfo, rame, estratti di alga, zeoliti,  
cornoletame, corno silice

Resa per ettaro: 100 q.li mediamente

Materiali di contatto col vino: cemento

Zuccheri: 0 g/l

Solfiti aggiunti: 90 mg/l

Gradazione alcolica: 11% vol

Annate prodotte: 2016

Annata in commercio: 2016

Bottiglie prodotte: 3500