

Fedéra Brut

Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore Spumante Brut

Selezioniamo tra le nostre vigne quelle dove raccogliamo uve più mature, per poter ottenere uno spumante secco, deciso, con note floreali e fruttate tipiche dei vigneti di alta collina dell'area del Valdobbiadene. Ideale come aperitivo, accompagna antipasti di pesce o primi piatti anche impegnativi.

L'uva Glera, da cui si ottiene la base di partenza, è coltivata nei nostri migliori vigneti di collina. I suoli sono generalmente poco profondi, con una pendenza molto elevata. I terreni sono ricchi in calcare e con una buona percentuale argillosa. Le viti sono allevate per circa il 70% a Sylvoz, mentre il rimanente 30% è allevato a Doppio Capovolto.

L'uva viene vendemmiata rigorosamente a mano al raggiungimento dell'ottimale grado zuccherino, ma mantenendo un occhio di riguardo alla componente acida che deve mantenere e garantire la freschezza del vino. La spremitura è soffice ed il mosto, dopo un primo illimpidimento statico, viene fatto fermentare in acciaio a 17-19 °C.

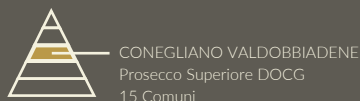
In seguito alla prima fermentazione il vino viene lasciato riposare sulla feccia fine, con pochissimi travasi. Dopo almeno 5 mesi si procede con la preparazione delle cuvée, necessaria per trovare il miglior equilibrio. Da qui si parte con la fase di rifermentazione, in autoclave. Dopo questo processo, il vino rimane fermo in affinamento per 60-70 giorni prima di essere imbottigliato, in modo da avere le bolle di CO₂ perfettamente disciolte, e garantendo così la finezza del perlage.



ZUCCHERI



PIRAMIDE QUALITATIVA



ACIDITÀ TOTALE

5,5 grammi/litro

ESTRATTO SECCO

17,5 grammi/litro

GRADO ALCOLICO

11,5 %vol.

SOCIETÀ AGRICOLA MIOTTO S.S.

Via Scandolera, 34
31020 Colbataldo di Vidor
Treviso - Italia

info@cantinamiotto.it
T/F +39.0423.985095
P. IVA: 04792330260

AZIENDA AFFILIATA A:

