



FATTORIA
DA OLIVO



SOUVIGNIER GRIS spumante Brut



Cosa sono i "PIWI"? Sono vitigni selezionati per essere resistenti alle malattie fungine, riducendo così l'impatto ambientale della coltivazione delle viti.

L'acronimo PIWI deriva, infatti, dal termine tedesco *Pilzwiderstandfähig*, che significa appunto "resistente ai funghi". Questo vitigno PIWI è un incrocio tra Seyval blanc e Zähringer. Il Seyval Blanc è una varietà ibrida francese; lo Zähringer è un antico incrocio tra Traminer e Riesling.



Vitigno	Souvignier Gris 100%
Sesto d'impianto	2500 piante/ha a Sylvoz
Certificazione	Biologica – Odc Suolo e Salute
Area di Produzione	Provincia di Treviso (TV), Veneto
Terreno	Argillo-limoso
Resa per Ettaro	120 quintali/ettaro
Vendemmia	Terza settimana di agosto, manuale, nelle prime ore del mattino per preservare la freschezza e l'acidità.

Vinificazione e Spumantizzazione (Metodo Charmat)

1-Pressatura	Raccolta nelle prime ore del mattino delle uve e immediata pressatura soffice con pressa a polmone d'aria fino a 0,8 bar con estrazione del solo mosto fiore;
2-Decantazione	Il mosto viene refrigerato per la decantazione statica;
3-Preparazione base spumante	Il mosto chiarificato viene immediatamente filtrato e avviato alla fermentazione primaria in vasche di cemento vetrificato a temperatura controllata;
4-Presa di spuma (Metodo Charmat)	Ultimata la prima fermentazione il vino base viene travasato e trasferito in autoclave dove avviene la lenta rifermentazione (presa di spuma) per circa 40 giorni;
5-Dosaggio e imbottigliamento	La rifermentazione viene interrotta al raggiungimento di 4 g/l di zuccheri residui, classificando lo spumante come Brut . Segue imbottigliamento.

Note di Degustazione

Colore	Giallo paglierino brillante, con possibili lievi riflessi verde lime.
Perlage	Molto fine e persistente, con spuma cremosa.
Profumo	Intenso e pulito, con sentori di agrumi (pompelmo rosa, lime), frutta a polpa gialla (pesca, pera) e delicate note floreali di fiori bianchi . Si possono percepire anche leggere sfumature di frutta tropicale e minerali.
Gusto	Secco, fresco e verticale. L'acidità vibrante è ben bilanciata, con un finale sapido e persistente.
Alcol	12 % Vol.
Zuccheri residui	4 gr./L
Temp. di servizio	6/8° C
Abbinamenti Consigliati	Perfetto come aperitivo. Ideale con antipasti di pesce crudo (sushi, sashimi), crostacei, frittture di pesce e piatti vegetariani leggeri. La sua freschezza lo rende ottimo anche per contrastare la sapidità di salumi non troppo stagionati.

