



"TRIBUS"

Vino frizzante col fondo



Tribus è un vino frizzante col fondo che alla vista si presenta giallo paglierino velato con spuma a grana sottile e perlage fine e persistente. E' caratterizzato da profumi di crosta di pane e frutta matura. Perfetto da servire con formaggi a media stagionatura e salumi.

DATI TECNICI:

Alcol 10,5% v/v; zuccheri 0 g/l; pressione 2,5 bar a 20° C.

TEMPERATURA SERVIZIO:

6-8 ° C.

UVE:

100% Glera selezionate.

ZONA DI PRODUZIONE:

Ripidi vigneti di Combai.

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI:

Classici vigneti disetanei della zona del prosecco, sistemati totalmente nei versanti a sud delle colline. Il sistema di allevamento è il caratteristico doppiocapovolto.

TERRENO:

Morbido, ben strutturato, argilloso con presenza di scheletro, ben dotato di sostanza organica con pH neutroalcalino.

VENDEMMIA:

Settembre

VINIFICAZIONE:

Classica vinificazione in bianco con tecnica riduttiva, fermentazione sul mosto pulito a temperatura controllata e con lieviti selezionati.

La rifermentazione avviene in bottiglia. Alla fine del processo il lievito si deposita alla base di quest'ultima dando vita al "fondo", conservante naturale che partecipa all'evoluzione delle caratteristiche organolettiche di questo vino.
