

IT Asprigno e tagliente, da non più giovani vigneti. “450” è un vino non filtrato che macera alcuni giorni sulle bucce.

In vigna

Vitigno: Glera, Bianchetta Trevigiana, Verdiso
Vigneto: vigneto degli anni '50 delle colline di Combai (TV)
Suolo/Terreno ed esposizione: Calcareo
Età media del vigneto: 70 anni
Produzione media q.li/ha: 70

In cantina

Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 10 gg in acciaio – Affinamento in acciaio – Imbottigliamento con aggiunta di mosto fresco di uve appassite di Glera e Bianchetta Trevigiana – Rifermentazione in bottiglia

Il risultato

Note di degustazione: Giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Bouquet olfattivo variegato con accenni fruttati e floreali di fiori di campo, biancospino e acacia, profumo di erbe officinali, lieve tocco speziato che ricorda il cardamomo verde e lo zenzero. All'assaggio la freschezza e la sapidità in sinergia, si accompagnano con una carbonica fine e ben integrata. Chiude con delicata astringenza.

Abbinamento: Un vino frizzante appagante, gustoso di ottima beva, versatile nell'abbinamento con il cibo, da provare anche con i piatti della cucina esotica, come una tajine di pollo e verdure.

EN A rather zesty and sharp wine, typical of young vineyards. “450” is an unfiltered wine that macerates on skins for only some days.

In the vineyard

Grape variety: Glera, Bianchetta Trevigiana, Verdiso
Vineyard: vineyard from the 1950s in the hills around Combai (TV)
Soil/Terrain and exposure: Chalky
Average age of vineyard: 70 years
Average production quintals/ha: 70

In the winery

Vinification and aging: Spontaneous fermentation and maceration of the skins for 10 days in steel – Aging in steel – Bottling with the addition of fresh must of dried Glera and Bianchetta Trevigiana – Refermentation in bottle.

The result

Tasting notes: Intense straw yellow with golden reflections. Varied olfactory bouquet with fruity and floral hints of wildflowers, hawthorn and acacia, scent of medicinal herbs, light spicy touch reminiscent of green cardamom and ginger. When tasted, the freshness and flavour well combined are accompanied by a fine and well-integrated carbon dioxide. Delicate astringent finish.

Pairings: A satisfying sparkling wine, tasty and excellent to drink, a versatile accompaniment to food, should also be tried with exotic cuisine, such as a chicken and vegetable tagine.

