



**IT** **Vino ritrovato, oro vecchio, diremmo arancione.**  
Come i nostri vecchi, abbiamo lavorato uve bianche come rosse. Macerazione, rimontaggi, imbottigliato senza filtraggi, rifermentazione in bottiglia con i suoi lieviti. Non conosce solforosa!

**In vigna**

**Vitigno:** Glera, Bianchetta Trevigiana, Verdiso, Perera, Boschera  
**Vigneto:** vigneto risalente agli anni Settanta del Novecento in località Campea di Miane (TV)  
**Suolo/Terreno ed esposizione:** Marna argillosa  
**Età media del vigneto:** 15 anni  
**Produzione media q.li/ha:** 50

**In cantina**

**Vinificazione e affinamento:** Pressatura diretta. Fermentazione spontanea senza macerazione.

**Il risultato**

**Note di degustazione:** Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 30 gg in acciaio – Affinamento per 3 mesi in legno con successivo passaggio in acciaio per l'ultima decantazione – Imbottigliamento con aggiunta di mosto da uve appassite  
**Abbinamento:** Compagno ideale dei cicchetti veneziani: crostino con il baccalà mantecato, moscardini lessi, mezzo uovo con l'acquiuga, sarde in saor.

**EN** **Rediscovered wine, old gold or rather orange in colour.**  
Just like our forefathers, we have worked white as well as red grapes. Maceration, pumping over, bottling without filtering, fermentation in the bottle with its own yeasts. No sulphur added!

**In the vineyard**

**Grape variety:** Glera, Bianchetta Trevigiana, Verdiso, Perera, Boschera  
**Vineyard:** vineyard dating back to the 1970s in Campea di Miane (TV) - Yield 50 quintals / ha  
**Soil/Terrain and exposure:** Clay marl  
**Average age of vineyard:** 70 years  
**Average production quintals/ha:** 50

**In the winery**

**Vinification and aging:** Spontaneous fermentation and maceration of the skins for 30 days in steel – Aging for 3 months in wood with subsequent passage in steel for the last decantation – Bottling with the addition of must from dried grapes.

**The result**

**Tasting notes:** Intense golden yellow. Fragrant aromas of fresh yeast with clear hints of tropical fruit, and floral aromas. Juicy palate, with soft, fresh tones and a pleasant mineral flavour. Good persistence.  
**Pairings:** Ideal accompaniment for Venetian cicchetti: crouton with creamed cod, boiled octopus, half an egg with anchovies, sardines in onion sauce.