



Sandrjolé

METODO CLASSICO GROPPELLO

Vendemmia: Vendemmia manuale nella prima decade di settembre

Vitigni: Gropello di Mocasina 100%

Tipo di terreno: calcareo, sabbioso con sassi

Pratica culturale: inerbimento sull'interfila e lavorazione meccanica sotto fila

Resa per ettaro: 50 hl

Produzione: 2.500 bottiglie da 0,75 L

Dettagli: Alcool 13% vol – Zuccheri residui 1,5 g/L

Vinificazione: Le uve sono raccolte manualmente e depositate in cassette, vengono spremute sofficemente con pressa pneumatica e solo il mosto fiore viene destinato alla produzione dello spumante.

Dopo tre settimane di fermentazione a temperatura controllata, il vino affina sulle fecce nobili per alcuni mesi prima del tiraggio, eseguito utilizzando gli zuccheri contenuti nel mosto della stessa uva. Successivamente è tenuto per 36 mesi sui lieviti; non viene dosato dopo sboccatura ma rabboccato con lo stesso vino, il residuo è quello di fermentazione.

Caratteristiche: Colore ambrato con riflessi rosati. Bollicina fine e cremosa, aroma intenso e persistente di mandorla e frutta candita, equilibrato in intensità e finezza. Vino gentile ma mai ruffiano, per un'interpretazione territoriale davvero unica del Gropello, il nostro vitigno autoctono.

Si adatta perfettamente ad accompagnare tutto il pasto, specialmente piatti di pesce o formaggi sia freschi che stagionati.



Azienda Agricola Biologica Zatti, Via Lanfranchi 10 - 25080 - Calvagese D/R (BS) - Italy

Telefono +39 3351002830 Giovanni - +39 3464273907 Andrea

Fax +39030601461

www.cantinazatti.it – zatti@valtenesi.eu

