

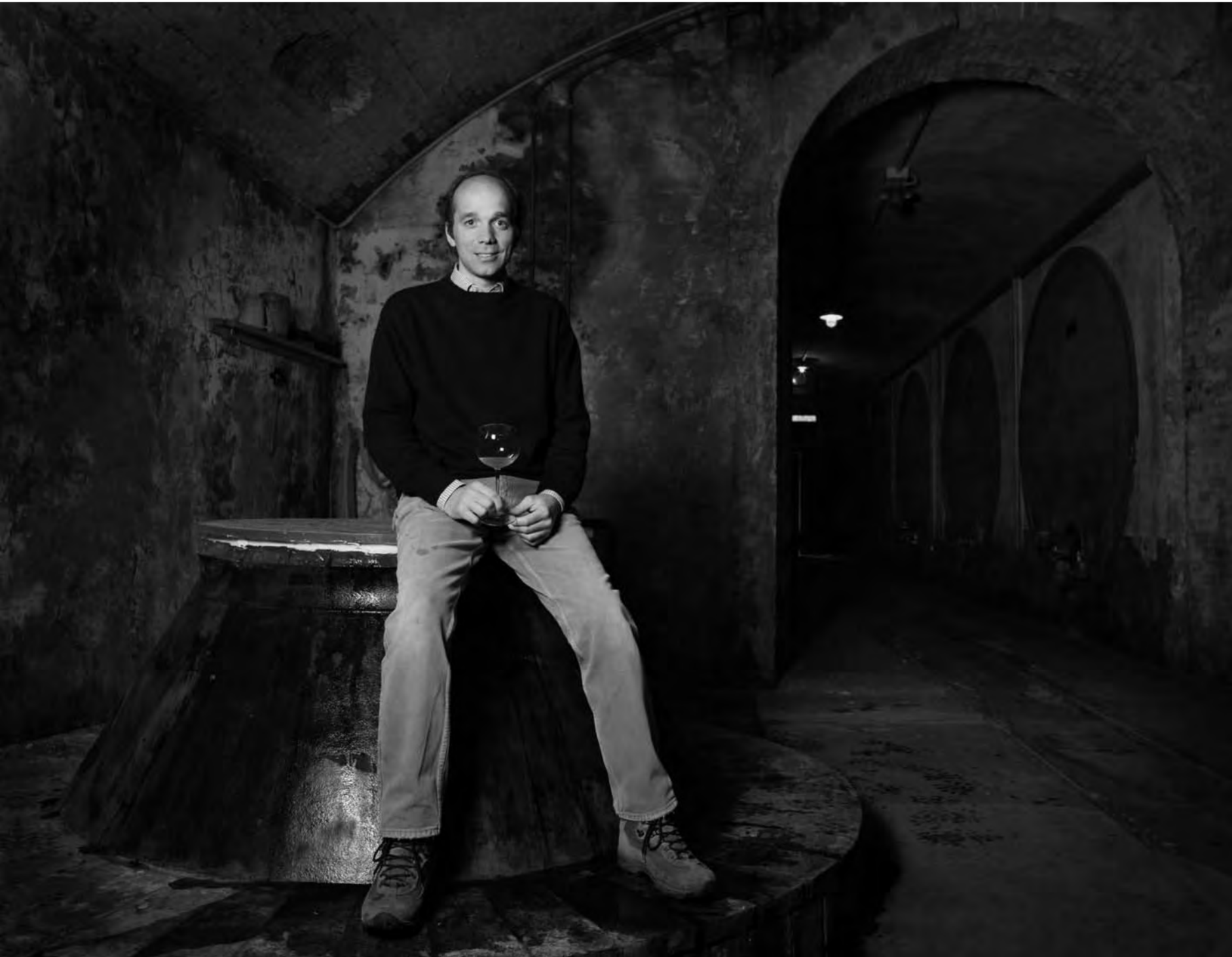
VENETO – ITALIA

A.A. CASTELLO DI LISPIDA

ALESSANDRO SGARAVATTI

a Monselice

6,5 ha - 18.000 bt



trachite
collina
vigneron giardiniere
humus
viticoltura
della non azione
vitigni autoctoni
Tocai Friulano

Merlot
Ribolla
Sangiovese
vendemmia
manuale
manualità
lunghe macerazioni
lunghe
fermentazioni

tini di legno
anfora
archetipi del vino
integro
essenzialità
naturale
mineralità

● H-SPUMANTE BIANCO



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

Suolo: vulcanico, roccia trachitica eruttiva.
Vitigno: Tocai.

Estensione del vigneto: 1,25 ha, lavorati con i principi dell'agricoltura naturale di Masanobu Fukuoka.

Tipo d'impianto: Guyot.

Densità media ceppi per ha: 9000.

Età media del vigneto: 12 anni.

Produzione media per ettaro: 20 hl.

Vendemmia: raccolta manuale 100% in casse.

IN CANTINA

Vinificazione: raffreddamento delle uve in cella frigo pre-pigiatura, diraspatura e pigiatura soffice, fermentazione con lieviti propri dell'uva in botti da 20/30 hl, nessun controllo della temperatura. Metodo "sur lie" con rifermentazione in bottiglia. Nessuna filtrazione.

Solforosa totale (SO₂): ±40 mg/l.

Bottiglie prodotte: ca. 4000.

CARATTERISTICHE

Un acino di uva matura con le bollicine, di buona struttura.

ABBINAMENTI

Da tutto pasto.

● H-SPUMANTE ROSÈ



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

Suolo: vulcanico, roccia trachitica eruttiva.

Vitigno: Sangiovese Grosso.

Estensione del vigneto: 1,5 ha, lavorati con i principi dell'agricoltura naturale di Masanobu Fukuoka.

Tipo d'impianto: alberello.

Densità media ceppi per ha: 9000.

Età media del vigneto: 12 anni.

Produzione media per ettaro: 18/20 hl.

Vendemmia: raccolta manuale 100% in casse.

IN CANTINA

Vinificazione: pigia-diraspatura, fermentazione con lieviti naturali, in botti da 20/30 hl con macerazione di 18 ore con le bucce, quindi spumantizzato in autoclave con metodo Martinotti-Charmat breve. Nessuna filtrazione.

Solforosa totale (SO₂): ±30 mg/l.

Bottiglie prodotte: ca. 4000.

CARATTERISTICHE

Un acino di uva matura con le bollicine, di buona struttura.

ABBINAMENTI

Da tutto pasto.

● TERRALBA



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

Suolo: vulcanico, roccia trachitica eruttiva.

Vitigno: prevalenza Tocai + Ribolla

Estensione del vigneto: 1 ha, lavorati con i principi dell'agricoltura naturale di Masanobu Fukuoka.

Tipo d'impianto: Guyot Sylvoz modificato.

Densità media ceppi per ha: 2500 (vecchi impianti) e 9000 (nuovi impianti)

Età media del vigneto: 23 anni.

Produzione media per ettaro: 18/22 quintali.

Vendemmia: metà settembre; raccolta manuale 100% in casse.

IN CANTINA

Vinificazione: raffreddamento delle uve

in cella frigo pre-pigiatura, fermentazione con lieviti propri dell'uva in tini di legno aperti con rimontaggi giornalieri, nessun successivo controllo della temperatura. Macerazione sulle bucce: 2 settimane. Affinamento in botte grande di rovere da 10/20/-30 hl Nessuna filtrazione.

Solforosa totale (SO₂): ±40 mg/l.

Bottiglie prodotte: ca. 3000.

CARATTERISTICHE

Vino bianco secco dal colore profondo, dal naso floreale, fruttato, minerale, mielato e dalla bocca potente ma fresca e sapida con il finale liquirizato e ammandorlato.

ABBINAMENTI

Antipasti, minestre e minestrone, piatti di pesce di mare sia in umido che salsati, primi piatti con intingoli a base di pollame e coniglio.

● AMPHORA BIANCO



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

Suolo: vulcanico, roccia trachitica eruttiva.

Vitigno: Tocai.

Estensione del vigneto: 0,6 ha, lavorati con i principi dell'agricoltura naturale di Masanobu Fukuoka.

Tipo d'impianto: Guyot; Sylvoz modificato.

Densità media ceppi per ha: 9000 nuovi impianti, 2500 vecchi impianti.

Età media del vigneto: 20 anni.

Produzione media per ettaro: 18-22 hl

Vendemmia: metà settembre; raccolta manuale 100% in casse.

IN CANTINA

Vinificazione: macerazione e fermentazione con lieviti naturali in anfore di terracotta sepolte, con follature giornaliere, nessun controllo della temperatura per oltre 7 mesi. Affinamento sulle fecce fini per 14 mesi in dolia di terracotta. Nessuna filtrazione.

Solforosa totale (SO₂): ±25 mg/l.

Bottiglie prodotte: ca. 2000.

CARATTERISTICHE

Vino bianco secco dalla bocca tannica, uvosa e con un finale di grande profondità.

ABBINAMENTI

Piatti di struttura.

● TERRAFORTE



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

Suolo: vulcanico, roccia trachitica eruttiva.

Vitigno: Merlot, Sangiovese

Estensione del vigneto: 1,4 ha, lavorati con i principi dell'agricoltura naturale di Masanobu Fukuoka.

Tipo d'impianto: Alberello, Cordone Sporonato

Densità media ceppi per ha: 2500 (vecchi impianti) e 9000 (nuovi impianti)

Età media del vigneto: 24 anni.

Produzione media per ettaro: 20/25 hl

Vendemmia: raccolta manuale 100% in casse.

IN CANTINA

Vinificazione: macerazione e fermentazione in tini di legno aperti con lieviti naturali, con rimontaggi giornalieri e nessun controllo della temperatura per 40 giorni. Affinamento sulle fecce fini per 4 anni in botti grandi di rovere da 20/30 hl. Nessuna filtrazione.

Solforosa totale (SO₂): ±40 mg/l.

Bottiglie prodotte: ca. 4000.

CARATTERISTICHE

Vino rosso fruttato, floreale, dalla bocca elegante, armonica, nervosa e di struttura.

ABBINAMENTI

Primi piatti con intingoli a base di pollame e coniglio, arrostiti e carni alla brace.

