



Vino bianco frizzante con fondo Il Rude



DESCRIZIONE

“Il Rude” è il primo vino prodotto dalla nostra azienda, è la tipologia con la quale siamo nati, ed è il prodotto più caratteristico del territorio valdobbiadense.

La rifermentazione avviene in bottiglia, al termine della quale le cellule del lievito si depositano creando l’ inconfondibile “fondo”, il quale contribuisce al mantenimento nel tempo del vino stesso, necessitando quindi di bassissime quantità di solfiti.

Il Rude è caratterizzato da aromi floreali di fiori di acacia e agrume fresco nei primi mesi della sua vita in bottiglia, aromi che poi evolvono, grazie al lievito depositato sul fondo, in note più marcate di lievito e crosta di pane, caratteristiche di questa tipologia di vino.

ALLA VISTA

Colore giallo paglierino, si intensifica con il passare del tempo, perlage fine e persistente

OLFATTO

Aromi floreali di fior d’acacia e agrume fresco nei primi mesi della sua vita in bottiglia, poi evolvono, grazie al contatto con il lievito depositato sul fondo, in note più marcate di lievito e crosta di pane, caratteristiche di questa tipologia di vino.

GUSTO

Come per il profumo, si avvertono all’inizio dei sapori fruttati, che poi evolvono acquisendo maggiore complessità, accompagnati da caratteristiche note di crosta di pane.

ABBINAMENTI

Ottimo per accompagnare taglieri di formaggi e salumi, frittiture di pesce, e secondi piatti di pesce e carne alla brace.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Vitigno: Glera 100%

Vigneti: Storici dell’azienda nei comuni di Valdobbiadene e Vidor

Densità di impianto: 3000 piante/ettaro

Vendemmia: manuale

Vinificazione: Pressatura soffice e vinificazione in bianco

Affinamento: In acciaio, con periodici batonnage (sospensione delle fecce fini)

Presatura di spuma: Rifermentazione in bottiglia, 90 giorni.

Grado alcolico: 11%

Residuo zuccherino: Quasi 0 g/l

Acidità: 5,00 - 6,00 g/l

Temperatura di servizio: 7-8°C , può essere servito direttamente dalla bottiglia, o in caraffa, e a piacere la bottiglia può essere capovolta prima di essere stappata così da poterlo intorbidire leggermente.