

Le PIOVINE

VALDOBBIADENE

Tra la terra e il sole, il vino dell'amicizia.

Vino che coniuga al massimo livello tradizione e innovazione.

Dove la tradizione impone la sua regola aurea della lenta fermentazione invernale e, dopo il risveglio primaverile, la seconda e decisiva fermentazione in bottiglia senza alcuna forzatura.

Gli zuccheri del mosto si trasformano dolcemente in alcol e anidride carbonica determinando la fragranza e le bollicine.

Sul fondo si depositano i lieviti esausti e da qui il nome corrente di vincolfondo. Suggello e invito a ciacole e amicizia.

Area di produzione: Santo Stefano, Piovine.

Vitigno: Glera

Terreno: arenaria e conglomerati

Vigneto: pendenza 60/70%, quota 250 metri s.l.m., età 40/50 anni, esposizione S/O

Intensità di impianto: 2.500 piante/ha

Forma di allevamento: doppio capovolto tradizionale

Grappolo: spargolo

Vendemmia: manuale, seconda decade di settembre

Temperatura media: 17,8 °C

Vinificazione: spremitura soffice delle uve.

Affinamento e sosta sulla feccia nobile in acciaio per 6 mesi e successiva rifermentazione in bottiglia per minimo 2 mesi.

Stappatura: consigliata da giugno/luglio

Gradazione alcolica 11% vol.

Residuo Zuccherino: assente

Acidità totale < 5 g/l

pH 3.35

SO2 totale: bassissimo tenore 50/60 mg/l

SO2 libera: assente

Temperatura di Servizio: 8/10 °C

Conservare in luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.

Scaraffare con garbo per trattenere in bottiglia i lieviti esauriti che velano il fondo.

Le Piovine

Az. Agricola Miotto Andrea

Via Chiodere e Molere, 14 - 31040 Santo Stefano di Valdobbiadene TV

tel. +39 0423 900395 - fax +39 0423308265

info@lepiovine.it - www.lepiovine.it

