

ORIGINE

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG TRANQUILLO

In origine, prima della tecnica enologica che ci ha permesso di governare le prese di spuma, la nostra era una terra di vini bianchi fermi. Un ritorno alla semplicità e alla facile beva.

L'uva da cui si ottiene la base di partenza, è coltivata nei nostri migliori vigneti di collina. I suoli sono generalmente poco profondi, con una pendenza molto elevata. I terreni sono ricchi in calcare e con una buona percentuale argillosa. L'uva viene vendemmiata rigorosamente a mano al raggiungimento dell'ottimale grado zuccherino, cercando di trovare da subito l'equilibrio perfetto. La spremitura è soffice ed il mosto, dopo un primo illimpidimento statico, viene fatto fermentare in acciaio a 17-19 °C.

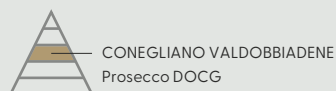
In seguito alla prima fermentazione il vino viene lasciato riposare sulla feccia fine, con pochissimi travasi.

La scelta della cuvée per questo vino è fatta in funzione dell'equilibrio perfetto. Infatti il vino viene imbottigliato direttamente senza una seconda fermentazione, riportando nel calice tutte le sensazioni primarie di uva e terroir.

ZUCCHERI



DENOMINAZIONE



SOCIETÀ AGRICOLA MIOTTO S.S.

Via Scandolera, 34
31020 Colbertaldo di Vidor
Treviso - Italia

info@cantinamiotto.it
+39.0423.985095
P. IVA: 04792330260

AZIENDA AFFILIATA A:

