

MASSIFITTI

IL NOSTRO PICCOLO PRINCIPE, DEGNO EREDE DELL'ILLUSTRE TREBBIANO DI SOAVE: UN VITIGNO STORICO E QUASI DIMENTICATO, SPESSO FRAINTESO E CONFUSO. MASSIFITTI È FRUTTO DI UN LUNGO ED AVVENTUROSO VIAGGIO DA NOI INTRAPRESO ALLE RADICI DI QUESTA ANTICA VARIETÀ PER RISCOPRIRE IL CARATTERE E L'IDENTITÀ. NATO E CRESCIUTO SUI BASALTI DI FITTÀ, QUESTO VINO È UN OMAGGIO ALLA NOSTRA TERRA ED ALLA SUA STORIA DI CUI NOI CI SENTIAMO CUSTODI.

Scheda Tecnica

Classificazione: Bianco Veronese IGT
Prima annata di produzione: 2008
Numero di bottiglie prodotte:
Uvaggio: 100% Trebbiano di Soave
Produzione per ettaro: 50 quintali di uva
Inizio raccolta uve: seconda decade di settembre
Modalità della raccolta: manuale in cassetta
Pigiatura uve: pressatura soffice di uve intere
Fermentazione alcolica: in acciaio ad opera dei lieviti indigeni
Durata della fermentazione alcolica: 15 giorni
Temperatura fermentazione alcolica: 15-16 °C
Fermentazione malolattica: non svolta
Maturazione: in acciaio a contatto con le fecce fini per 15 mesi
Filtrazioni: solo una filtrazione a membrana prima dell'imbottigliamento
Affinamento: 12 mesi in bottiglia
Data di commercializzazione:
Dati analitici: Gradazione alcolica: 12,50 % Vol. - Acidità totale: 6.30 g/l - pH: 3,28 - Estratto ridotto: 22 g/l

Scheda Vigneti

nuovo vigneto appartenente al Cru **Fittà**

di origine vulcanica, composto da rocce basaltiche compatte
Per dare vita a questo vino sono state selezionate e moltiplicate le più interessanti fra le vecchie vigne di Trebbiano di Soave presenti nei nostri vigneti di alta collina in collaborazione con la Facoltà di Agraria Università di Milano, creando così un nuovo vigneto interamente dedicato a quest'interessante ma poco conosciuta varietà.

Scheda Organolettica

Colore: giallo paglierino brillante
Naso: note di pesca gialla, kiwi e mughetto unite ad una cristallina mineralità che ricorda il profumo della roccia bagnata.
Palato: nitido e verticale. Grande freschezza unita ad una struttura elegante e cremosa. Finale iodato.
Temperatura di servizio: 10/12 °C

Abbinamenti

Abbinamento
Ideale come aperitivo, accompagna gli antipasti e i primi piatti a base di verdure e pesce. Ottimo con pesce crudo e sushi.

Cucina Veneta
moleche fritte, polenta "Biancoperla" e schie, risi e bisì, seppie in umido alla veneziana.

