

Cuvéeottantanove

Vino Frizzante col fondo

La vigna

Zona di produzione:	Comune di Quart.
Superficie	Ha 0,5.
Allevamento:	Guyot.
Esposizione:	Sud, Sud-ovest con pendenza 60%-80%.
Suolo:	Ricchi di scheletro molto sabbioso, sciolti, moderatamente dotati di calcare.
Operazioni colturali:	In parte meccaniche e in parte manuale, con tecniche consentite esclusivamente in agricoltura biologica, non vengono quindi effettuati trattamenti insetticidi, acaricidi e di diserbo chimico. Le concimazioni sono eseguite con l'apporto di sostanze organiche (letame).
Anno di impianto:	Dal 1990 al 2010.
Vendemmia:	Primi di Settembre.

Il vino

Vitigni:	Bacca bianca.
Vinificazione:	Pigiatura con uva intera e fermentazione alcolica in acciaio a basse temperature.
Affinamento:	Pochi mesi in vasca di acciaio a bassa temperatura.
Imbottigliamento:	A fine novembre con l'aggiunta di mosto congelato in vedemmia. Tappato con tappo a corona.
Colore:	Giallo paglierino.
Profumo:	Fresco e fruttato.
Sapore:	Intenso, di agrumi.
A tavola:	Ottimo come aperitivo, con pizza. Servito a 5/6° C.