

Forbice • *Vino bianco frizzante  
rifermentato in bottiglia*



"Forbice" è da sempre il capostipite dei nostri vini frizzanti. Deve il suo nome alla grande manualità richiesta in vigna per la selezione specifica di ogni grappolo. Fermenta in acciaio, senza lieviti, poi sosta in legno e rifermenta a primavera in bottiglie di vetro trasparenti per la bellezza della visione dei lieviti autoctoni depositati sul fondo. E' ottimo con formaggi, salumi e cicchetti. Prima del servizio tenere eretto o scaraffare tra i 6\*-10°C. Vino non filtrato, un eventuale deposito sul fondo è possibile e naturale.

**DESCRIZIONE**

**Perlage:** fine e persistente

**Colore:** giallo paglierino

**Profumo:** lievito, crosta di pane e frutta a polpa gialla matura

**Sapore:** secco, sapido e avvolgente

**Vitigno:** uve aromatiche a bacca bianca tipicamente coltivate nell'alto Trevigiano

**Provenienza:** alto Trevigiano (TV)

**Esposizione vigneti:** sud, sud-ovest

**Superficie:** selezione da 3,5 ettari

**Altimetria:** 220m slm

**Sistema di allevamento:** sjlovtz

**Densità:** 2.500 viti per ettaro

**Età media vigneti:** 50 anni

**Resa media per ettaro:** 13.500 kg

**Epoca di raccolta delle uve:** metà settembre

**Gradazione:** 11% volume

**Zuccheri residui:** 0 g/l

I grappoli, accuratamente selezionati e raccolti in cassetta, vengono sottoposti a pressatura soffice e sfeciatura statica dei mosti tra le 8 e 12 ore. Fermentazione primaria a temperatura controllata di 18° centigradi; permanenza sulle fecce nobili per 6-8 mesi parte in legno e parte in acciaio per poi essere riunite durante la messa in bottiglia dove avverrà la seconda fermentazione. Immesso in commercio soltanto dopo che siano passati almeno 6 mesi da quest'ultima lavorazione.

**VITE**

La sezione Vite racchiude i 4 vini che identificano e raccontano la storia e gli inizi del viaggio di noi vignaioli. Al suo interno la linea "Sasso Carta Forbice", che come un gioco di un tempo ancor oggi attuale, richiama il forte legame alle tradizioni del nostro territorio e alle nostre usanze.



0,75 l



INFO  
Riciclo - Ingredienti - Nutrizionali  
Disposal - Ingredients - Nutrition facts