

SoloUva

MADE USING ONLY GRAPE SUGAR



Vino

Nome/Tipologia: SoloUva Brut

Millesimo: s.a.

Produzione: 20.000 bottiglie

Affinamento sur lattes: almeno 24 mesi

Affinamento in bottiglia dopo il degorgement: 3-6 mesi

Alcool: 12 % v/v

Zuccheri (non Esogeni liquer): 3.5 g/l

Vigneto

Località: Adro (Bs)

Superficie: 1,5 ha

Anno: 1985

Uvaggio: Chardonnay

Forma di allevamento: guyot

Terreno: Morenico profondo

Il metodo "solouva" si fonda su un semplice concetto: l'uva è un frutto e come tale va raccolto maturo. Per questo motivo la vendemmia avviene a maturazione fenolica dei grappoli e non anticipatamente. La pressatura avviene in modo soffice, con una resa molto bassa, per preservare al massimo l'acidità del mosto e tutta la ricchezza di un'uva matura. In tutte le fasi di vinificazione (per la seconda fermentazione in bottiglia e per l'eventuale scioppo di dosaggio)

usiamo solo zucchero autoprodotta sotto forma

di mosto (atto a Docg) congelato, per ottenere un prodotto che sia

l'espressione naturale del frutto e del territorio, senza dover utilizzare

zuccheri esogeni (saccarosio o mcr).



SoloUva.com

