

SAN FERMO

Conegliano Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore Brut



Ottenuto dalla fermentazione naturale delle nostre uve glera delle colline di Conegliano, spumantizzato e lasciato maturare in acciaio e poi in bottiglia per alcuni mesi, **San Fermo** è il vino che esprime le caratteristiche più tipiche della collina morenica di origine glaciale sulla quale si coltivano le uve. Nel bicchiere si presenta luminoso e brillante con spuma abbondante e evanescente dal perlage fine e continuo. Delicato e lievemente aromatico, ha aromi di mela golden e acacia, con un gradevole retrogusto di mallo di noce fresca unito a una sapida mineralità.

ORIGINE DEL NOME: toponimo che indica il luogo di origine delle uve. La piccola chiesa dedicata a **San Fermo** è adiacente al vigneto.

VIGNA: da uva Glera proveniente dalla zona di Carpesica con giacitura sud-sud ovest. Il suolo è argilloso calcareo, ricco dei residui di morena glaciale dell'antico ghiacciaio del Piave che scendeva dalla sella del Fadalto tra il monte Pizzoc e il monte Visentin. L'altitudine media è di 180 m s.l.m.. Il sistema di allevamento è prevalentemente a Sylvoz e in parte doppio capovolto con una densità di impianto media di 4000 piante per ettaro. La vendemmia viene effettuata nella seconda metà di settembre e la resa media è di 85 hL/Ha. Il clima è temperato, con inverni freddi ed estati calde ma con buona ventilazione, non afose. Notevole è l'escursione termica, specialmente nel periodo estivo.

VINIFICAZIONE: diraspatura e successiva pressatura soffice. Decantazione statica del mosto e successiva fermentazione a 18-20 °C. Affinamento su fecce fini per un periodo variabile da 1 a 3 mesi. La spumantizzazione avviene secondo il metodo italiano, in autoclave d'acciaio della capacità di 100 hL in un tempo medio di circa due mesi.

BICCHIERE E SERVIZIO: servire a 6-8 °C in calice ampio da Prosecco. Evitare la flute che impedisce la completa espressione del bouquet.

ABBINAMENTI E EPOCA DI CONSUMO: eccellente aperitivo, **San Fermo** si sposa magnificamente con antipasti e piatti a base di pesce e verdure. Le sue caratteristiche di struttura ne consentono una buona evoluzione nei due anni successivi alla vendemmia. Ben conservato evolve raggiungendo una buona complessità sia al naso che in bocca nei 4 anni successivi alla vendemmia.

Alcool	Zuccheri	Acidità totale	pH	Pressione	Estratto
11,40% vol.	6,8 g/L	6,09 g/L	3,07	5,2 bar	19,1 g/L