



# LE FAVOLE

*Tenute Cadornin*

## Castello

FIN DAI TEMPI ANTICHI LE COLLINE DI CANEVA HANNO PRODOTTO VINI DI PREGIO CHE, ANCORA AL PRINCIPIO DELLO SCORSO SECOLO, RACCOGLIEVANO PREMI NELLE COMPETIZIONI ENOLOGICHE. UNA PICCOLA E RACCOLTA VALLETTA, PROTETTA DAI FREDDI VENTI DI SETTENTRIONE DALL'ALTOPIANO DEL CANSIGLIO. POI ROCCIA CALCAREA CHE AFFIORA DAL TERRENO, SUOLO MAGRO E POCA TERRA. CONDIZIONI FORSE DIFFICILI. CONDIZIONI SICURAMENTE ADATTE AD UN'ENOLOGIA DI QUALITÀ. QUI NASCE GIALLO DI ROCCIA, UNO SPUMANTE PRODOTTO CON METODO CLASSICO. LE UVE DI PARTENZA, CHARDONNAY, PINOT BIANCO E PINOT NERO, IL SUOLO, MAGRO E ROCCIOSO, IL PARTICOLARE MICROCLIMA DELLA VALLE, L'ATTENZIONE NELLA VINIFICAZIONE ED, INFINE, IL TEMPO HANNO GENERATO GIALLO DI ROCCIA.

## GIALLO DI ROCCIA

BRUT

*Metodo Classico*

TIPO DI VINO	BIANCO.
VITIGNO	CHARDONNAY, PINOT BIANCO, PINOT NERO.
DENOMINAZIONE	SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO.
GRADAZIONE ALCOLICA	12,5%.
ZUCCHERI	BRUT < 5 G/L.
ZONA DI PRODUZIONE	CANEVA (PN) LOC. TERRA ROSSA - VIGNETO CASTELLO, ALTITUDINE 160 MSLM.
ESTENSIONE VIGNETO	1 ETTARO.
SISTEMA D'IMPIANTO	GUYOT.
DENSITÀ D'IMPIANTO	5.200 CEPPI PER ETTARO.
RESA PER ETTARO	50 QUINTALI.
TERRENO	ARGILLOSO-LIMOSO CON PRESENZA DI ROCCIA CARSIKA RICCA DI SALI MINERALI TRA I QUALI SPICCANO IL POTASSIO, IL MAGNESIO E IL FERRO.
CLIMA	TEMPERATO CON INVERNI POCO FREDDI ED ESTATI NON ECCESSIVAMENTE CALDE CON ELEVATA ESCURSIONE TERMICA TRA GIORNO E NOTTE.
VENDEMMIA	MANUALE AL RAGGIUNGIMENTO DELLA CORRETTA MATURAZIONE DELLE UVE.
VINIFICAZIONE	UTILIZZO DI MODERNI VINIFICATORI IN ACCIAIO INOSSIDABILE. PRESSATURA SOFFICE CON PRESSA PNEUMATICA E SUCCESSIVA FLOTTAZIONE PER UNA VELOCE CHIARIFICA DEL MOSTO. FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA CON LIEVITI SELEZIONATI. AFFINAMENTO E SOSTA SUI LIEVITI PER 7 MESI.
PRESA DI SPUMA	CON METODO CLASSICO PERMANENZA IN BOTTIGLIA PER 48 MESI.
COLORE	GIALLO PAGLIERINO CON PERLAGE FINE E PERSISTENTE.
SENSAZIONI OLFATTIVE	BOUQUET PIACEVOLMENTE FRUTTATO, ROTONDO, EQUILIBRATO ED AMPIO, CON NOTE FRAGRANTI DI LIEVITI E DI FRUTTA ESOTICA.
PALATO	FRESCO E CREMOSO DAL SORSO PIENO ED APPAGANTE.
ABBINAMENTI	DA TUTTO PASTO, SI ESALTA PARTICOLARMENTE QUANDO ACCOMPAGNA PIATTI, ANCHE COMPLESSI, A BASE DI PESCE E/O VERDURE.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6-8 °C

