

## SAN FERMO

### Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore Brut



Ottenuto dalla fermentazione naturale delle nostre uve glera delle colline di Carpesica, 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 |
|-------------|----------|----------------|------|-----------|----------|
| 11,60% vol. | 6,5 g/L  | 5,3 g/L        | 3,32 | 6 bar     | 19,5 g/L |

