



SANDRIN®
DUEMILA9

Forbice • Vino bianco frizzante rifermentato in bottiglia



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

"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 sfecchiatura 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. Imnesso in commercio soltanto dopo che siano passati almeno 6 mesi da quest'ultima lavorazione.

AZIENDA AGRICOLA SANDRIN

Vicolo Col Roer, 11 • 31049 Valdobbiadene (TV) ITALIA • tel./fax. +39 0423 976398 • info@aziendasandrin.it • www.aziendasandrin.it