

# TREBIANEL

VENDRISANTO

La tradizione che rivive. Il venerdì della settimana santa, tempo di sospensione e adorazione dei misteri divini, tempo propizio per la rinascita primaverile della fermentazione, dopo il freddo riposo invernale.

Il migliore vino, quello più maturo, veniva tradizionalmente qui imbottigliato, destinandolo a lunga vita.



#### Varietà:

Trebianèl 100%

#### Vigneto:

Ceredello, comune di Caprino, provincia di Verona;  
Altitudine 226 mslm;  
Anno di impianto: 1982; Pergola doppia.

#### Vinificazione e maturazione:

Le uve sono raccolte a mano, solo al mattino, e pressate intere, senza passaggi meccanici di pigiatura. Una parte di succo ottenuto viene congelato in freezer, mentre il resto fermenta a temperatura controllata. Dopo il riposo invernale sulle proprie fecce fini, a primavera il vino viene preparato per l'imbottigliamento, senza filtrazione e ulteriori aggiunte di solforosa. Con l'aggiunta del proprio succo scongelato, in bottiglia avviene la rifermentazione che genera l'anidride carbonica e il deposito di lieviti sul fondo della bottiglia, tipici di questo vino frizzante. Le bottiglie restano poi al buio in affinamento per 4 mesi prima della commercializzazione.

#### Descrizione del vino:

Un vino dalla grande bevibilità, agevolata dal basso grado alcolico e a dalla leggerezza tipica di questo grande vitigno veronese del passato. Alla vista bolla fine e persistente. Al naso tantissima frutta bianca, fragrante e con buona pulizia. In bocca replica con l'aggiunta di note agrumate. Può essere apprezzato meglio agitando il fondo prima dell'apertura.

#### Dati analitici principali:

Alcool: 11%  
Zuccheri residui: 0,6 g/l  
Acidità totale: 8 g/l  
Anidride solforosa tot: 58 mg/l

#### Bottiglie prodotte:

1700 per anno

#### Packaging:

Bottiglie da 750 ml in cartone da 6