

SPUMANTE BRUT

AETAS

Zona di provenienza: CIMA di MONTE ZOPPEGA

Le origini del nome Etas derivano da materiale tratto dal libro: "3000 anni fa a Verona". IL volume fu prodotto come catalogo di supporto in occasione della omonima mostra che si tenne presso il museo di storia Naturale di Verona da 1 luglio al 31 dicembre 1976. La mostra al suo interno fa riferimento specifico per quanto concerne l'area del Monte Zoppega. Si parla infatti di: "Tracce di abitato posto su altura. I materiali recuperati sono riferibili alla cultura proto veneta dell'età del bronzo finale". Etas quindi per rimarcare, il ritorno alla terra, le nostre origini e un pensiero alla storia che "riaffiora" materialmente anche dalle nostre colline.

Terreni: Di origine vulcanica**Forma di allevamento adottata:** Pergola veronese vecchia**Uvaggio:** Chardonnay 50% Garganega 40 % Trebbiano di Soave 10%**Epoca di raccolta:** Varia a seconda del vitigno:

Chardonnay- metà agosto;

Trebbiano _ prima decade di settembre;

Garganega- prima decade di settembre;

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Pressatura dell'uva intera e sgrondo del mosto fiore.

Fermentazione della base spumante 12-13 C°.

Finita la fermentazione alcolica si effettua un travaso.

METODO DI SPUMANTIZZAZIONE

CHARMAT

DEGUSTAZIONE

Il vino evidenzia un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Variegato il contributo aromatico al naso che spazia da un ingesso floreale per svilupparsi in frutta successivamente Perlage fine ed elegante, ben amalgamato. La ricchezza estrattiva supporta l'impressione di pienezza pur conservando un profilo acido fresco e persistente che dona semplicità di beva.

VALORI ANALITICI**Alcool:** 12% vol | **Acidità:** 6.0 g/l | **Temp. di Servizio:** 6 C°