

# 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 vivo e agricolo, veniva tradizionalmente qui imbottigliato, destinandolo a lunga vita.

**Varietà di uva:**

Trebianel 100% (varietà locale di Tai)

**Vigneto:**

Ceredello, comune di Caprino, Verona.

Pergola doppia, 2200 ceppi/ha, anno di impianto 1982

Terreno: Limoso-argilloso pesante e profondo, molto calcareo, di origine fluvio-glaciale risalente all'ultima glaciazione.

Esposizione: Terreno pianeggiante. Altitudine 226 mslm

**Vinificazione e maturazione:**

Raccolta delle uve a mano in appositi bins, solo al mattino. Pressatura soffice delle uve intere, senza altri passaggi meccanici di pigiatura. Una piccola parte del succo viene congelata, mentre il resto fermenta a temperatura controllata. Durante l'inverno il vino matura sui propri lieviti, fino alla preparazione del vino per l'imbottigliamento in primavera, senza filtrazione e con l'aggiunta del succo scongelato. In bottiglia avviene la rifermentazione che genera l'anidride carbonica e i nuovi lieviti formati si depositano sul fondo della bottiglia. In questo modo il vino diventa naturalmente frizzante.

**Descrizione del vino:**

Un vino dalla grande bevibilità, agevolata dal basso grado alcolico e dalla leggerezza tipica di questo grande storico vitigno veronese. Alla vista bolla fine e persistente. Al naso tantissima frutta bianca, fragrante con buona pulizia. In bocca replica con l'aggiunta di note agrumate. Per un apprezzamento completo è consigliato agitare il fondo prima dell'apertura.

**Dati analitici principali:**

Alcool: 11 %

Zuccheri residui: 0,6 g/l

Acidità totale: 7 g/l

Anidride solforosa totale: 49 mg/l

**Bottiglie prodotte:**

5430 numerate

**Temperatura di servizio:**

4 - 6 °C