

Acini di Casa

Prosecco DOC Treviso

Vino a rifermentazione naturale in bottiglia

Il vino della tradizione, il vino come lo facevano i nostri nonni quando la rifermentazione in bottiglia era l'unico modo per conservare nel tempo il risultato delle loro fatiche in vigna

Il fondo che si viene a creare, quando i lieviti hanno terminato il loro lavoro, dona sentori di crosta di pane che si inebriano dei profumi fruttati tipici. Vino Secco.

L'uva raccolta esclusivamente dai vigneti di proprietà viene spremuta e quindi vinificata in bianco.

Il vino ottenuto viene lasciato in vasche refrigerate a maturare e quindi in primavera imbottigliato.

Grado alcolico	11,0 % vol
Zuccheri residui	1-4 g/l
Anidride solforosa totale	< 60 mg/l
Acidità totale	6 g/l

Confezione da 6 bottiglie da 0,75lt



Fare agricoltura non significa solamente monitorare l'andamento delle colture e accompagnare la pianta dal seme al frutto, ma significa saper comprendere la natura, conoscere le sue necessità e i suoi tempi, apprezzarla e custodirla.

L'agricoltore è una sentinella dell'ambiente, che negli anni ha imparato a dialogare con la terra, usandola con parsimonia e attenzione.

I vini prodotti dall'azienda vogliono essere il concentrato di tutto ciò. Ogni bottiglia stappata sprigiona aromi e profumi che raccontano l'emozione, la fatica e la dedizione di chi lavora all'interno dell'azienda.

Ogni sorso trasmette il viaggio intrapreso dal germoglio della vite per arrivare al frutto: percorso che è ogni anno sempre diverso.

Alcuni anni sono più soleggiati e caldi, altri più piovosi e freschi.

Alcuni germogli ammirano le colline, altri invece si sentono fortunati dominando i vigneti di fondovalle.

Questo rende vini dell'Az. Agr. RosaNatale unici e ogni anno irripetibili.