

CUVÉE INDIGENA



Sordani Gasparini

EXTRA DRY

Questa originale Cuvée nasce dalla selezione dalle migliori uve della “Vigna Monti”, appezzamento del 1975 situato sulla collina del Montello (50km a Nord di Venezia) nella zona storica del Prosecco Superiore. Oltre alla particolarità delle uve, che provengono da vecchi viti di Prosecco, la particolarità di questa Cuvée sta anche nel metodo spontaneo di fermentazione. Infatti il mosto, subito dopo una pigiatura soffice, viene messo in autoclave a bassissima temperatura. In questo modo parte una fermentazione molto molto lenta, utilizzando solo i **lieviti indigeni** e **senza aggiunta di zuccheri**. La **lenta fermentazione a bassa temperatura dura per oltre 10 mesi** e crea un perlage estremamente fine ed elegante, che dona a questo spumante una **cremosità straordinaria**, che unita alla naturale complessità dell’Asolo Prosecco, evidenzia un carattere unico ed inconfondibile rispetto ad altre tipologie. Questo spumante, realizzato dalla fermentazione diretta del mosto e con lieviti indigeni, permette di ritrovare i **veri sentori primari del vitigno d’origine**.

This original Cuvée derives from a selection of the best grapes from the old “Monti Vineyard”, a plot dating back to 1975, situated on the Montello hillside (50km North of Venice) in the historic Prosecco Superiore area. Apart from the characteristics of the grapes used, which stem from old Prosecco clones, another feature of this Cuvée is the natural wine-making method used. Soon after a light pressing, the must is placed in a very low temperature autoclave to initiate a very, very slow fermentation process. Thereby only **native yeasts** are used and there is **no addition of sugars**. This **slow, low-temperature fermentation lasts over 10 months** and it creates an extremely fine and elegant perlage, endowing this spumante with its **extraordinary creaminess**. When united with the natural complexity of Asolo Prosecco, a unique and unmistakable character sets this spumante apart from other kinds. Created by direct fermentation of the must using indigenous yeasts, this spumante will enable you to rediscover **the true original feeling of the variety**.

CUVÉE INDIGENA 2017 ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY

VITIGNO/VARIETY: Glera
VIGNETO/VINEYARD: Vigna Monti (1975) in Giavera del Montello (TV)
VENDEMMIA/ HARVEST: 8 Settembre 2017
RESA PER ETTARO/YELD PER HECTARE: 98 quintali/ton
DENSITA’ DELLE VITI/GRAPEWINE DENSITY: 2.500 ceppi per ettaro/stocks per hectare
ETA’ DELLE VIGNE/VINE AGE: 35 anni/years

Alcool: 11,46 % vol.
Estratto secco/Dry extract : 37.8 g/l
Acidità/Acidity: 6,65 g/l
Zucchero residuo/Residual Sugar: 17.6 g/l
Bottiglie prodotte/ Bottles produced: 7400 bottiglie + 300 magnum

NATURE - TERROIR - LOVE OF WINE - PASSION FOR QUALITY