

Vignaioli Contrà Soarda di Mirco Gottardi

Bassano del Grappa (VI)

VESPAIOLO SOARDA

AREA DI PRODUZIONE: Colline di Bassano del Grappa a 200 metri s.l.m.

SUOLI: Terreno alluvionale, caldo e fertile, ricco di ciottoli erosivi che favoriscono le vendemmie tardive

VARIETÀ: 100% Vespaiola

VENDEMMIA: Settembre

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice degli acini interi, ancora integri. La fermentazione alcolica ha luogo in piccole vasche di acciaio con controllo di temperatura (intorno ai 15°C). I rimontaggi vengono fatti giornalmente sulle fecce fini.

MATURAZIONE: Il vino affina in serbatoi di acciaio e, in seguito, in bottiglia.

ALCOL: 13,50%



Vignaioli Contrà Soarda di Mirco Gottardi

Bassano del Grappa (VI)

121 b.C VESPAIOLO

AREA DI PRODUZIONE: Colline di Bassano del Grappa dai 150 ai 300 metri s.l.m.

SUOLI: Terreno di origine vulcanica e si presenta sotto forma di conglomerato lavico molto datato. Il suolo

VARIETÀ: 100% Vespaiola

VENDEMMIA: Settembre

VINIFICAZIONE: Le uve sono diraspate e in parte pigiate prima di iniziare la fermentazione alcolica spontanea (in acciaio e in legno), senza controllo di temperatura, e senza solfiti aggiunti, a contatto con le bucce per quasi 3 settimane. La fermentazione malolattica segue quella alcolica in maniera naturale.

MATURAZIONE: Il vino affina per 6 mesi in botti non tostate, piegate a vapore. Il vino è poi imbottigliato senza clarifica, filtrazione o stabilizzazione.

ALCOL: 13,50%



Vignaioli Contrà Soarda di Mirco Gottardi

Bassano del Grappa (VI)

VIGNACOREJO

AREA DI PRODUZIONE: Colline di Bassano del Grappa dai 150 ai 300 metri s.l.m.

SUOLI: Terreno di origine vulcanica e si presenta sotto forma di conglomerato lavico molto datato. Il suolo

VARIETÀ: 100% Pinot Nero

VENDEMMIA: Fine agosto

VINIFICAZIONE: Le uve pigiate e diraspate fermentano in tino tronco conico. La fermentazione alcolica inizia spontaneamente e si protrae con le vinacce per 20 giorni, a una temperatura che varia da 24 a 28°C. Tecniche e frequenze di follatura automatizzate sono scelte a seconda dell'annata e delle caratteristiche delle uve. La fermentazione malolattica avviene

MATURAZIONE: Il vino affina in tonneaux di rovere francese, per 36 mesi, seguito da 1 anno in bottiglia.

ALCOL: 13,50%



Vignaioli Contrà Soarda di Mirco Gottardi

Bassano del Grappa (VI)

VIGNASILAN

AREA DI PRODUZIONE: Colline di Bassano del Grappa dai 150 ai 300 metri s.l.m.

SUOLI: Terreno di origine vulcanica e si presenta sotto forma di conglomerato lavico molto datato. Il suolo

VARIETÀ: 100% Vespaiola

VENDEMMIA: Metà settembre

VINIFICAZIONE: Le uve sono diraspate e pressate delicatamente. Il mosto inizia a fermentare in vasche di acciaio sotto controllo di temperatura (intorno ai 15°C) per più di 60 giorni. I rimontaggi sono effettuati sulle fecce fini giornalmente.

MATURAZIONE: Il vino affina per 1 anno in acciaio e per più di due anni in bottiglia

ALCOL: 13,50%



Vignaioli Contrà Soarda di Mirco Gottardi

Bassano del Grappa (VI)

SARSON TORCOLATO

AREA DI PRODUZIONE: Colline di Bassano del Grappa dai 150 ai 300 metri s.l.m.

SUOLI: Terreno di origine vulcanica e si presenta sotto forma di conglomerato lavico molto datato. Il suolo è ricco di minerali e sali e permette alle radici di penetrare in profondità nel terreno.

VARIETÀ: 100% Vespaiola

VENDEMMIA: Settembre - Appassimento in fruttaiolo delle uve

VINIFICAZIONE: La torchiatura avviene in maniera molto soffice dopo un lungo processo di diraspatura manuale. Il dolcissimo succo estratto (dopo 6 mesi di appassimento, circa 20 litri per 100 kg di uva) viene fatto fermentare in barriques in un ambiente caldo che favorisce una buona fermentazione, che può protrarsi anche per più di un anno.

MATURAZIONE: Il vino affina per 24 mesi nelle stesse barriques, in continuo contatto con le fecce fini. Il vino è poi imbottigliato senza filtrazione.

ALCOL: 14,50%

ZUCCHERI RESIDUI: circa 120-130 g/LT

