

REDENTORE

VINI SENZA SOLFITI AGGIUNTI

888

Redentore 888 evoca una delle feste più tradizionali della Serenissima: la festa del Redentore. Ogni terzo fine settimana di Luglio i veneziani festeggiano con un immenso spettacolo pirotecnico e con sontuose cene sulle imbarcazioni che riempiono il bacino di San Marco.

Redentore 888 è la massima espressione di naturalità: biologico, vegano e senza solfiti. Il numero 888 ha un duplice significato. Nella numerologia occidentale simboleggia proprio il Redentore, mentre in quella orientale significa tripla fortuna. Il vino presenta un fine perlage e dei delicati profumi fruttati, che si sposano deliziosamente con il suo gusto leggero, cremoso ed elegante. Ideale in ogni occasione di brindisi e con piatti a base di pesce. Consigliamo di servire a 5-6°C.



SCHEDA TECNICA

NATURALITA': principi biologici e vegani, senza solfiti aggiunti.

DENOMINAZIONE VINO: Spumante bianco.

UVE: 100% Glera.

ZONA DI PRODUZIONE: nell'area Prosecco, nord-est di Italia.

TERRENO: ha la struttura ideale per la viticoltura, con un'alta percentuale di argilla. È particolarmente ricco di tufo che caratterizza e tipizza il prodotto.

CLIMA: mite, con ampie escursioni termiche tra il giorno e la notte, ideale per preservare i profumi, gli aromi e l'acidità delle uve.

DENSITA' DEGLI IMPIANTI E FORMA DI ALLEVAMENTO: 3.000-5.000 viti/ha allevate a cappuccina.

GESTIONE DEL VIGNETO: al fine di permettere un'ottimale maturazione dell'uva, oltre alle normali pratiche colturali, vengono eseguite delle attente cimature dei germogli. Inoltre, la produzione viene mantenuta molto bassa per avere delle uve ricche di profumi e aromi.

VENDEMMIA: inizio settembre.

VINIFICAZIONE: diraspa-pigiatura, pressatura soffice, decantazione a freddo del mosto e fermentazione svolta esclusivamente con lieviti indigeni in serbatoi di acciaio inox a 18°C. Poi il vino matura in tali recipienti sui propri lieviti, che vengono periodicamente rimessi in sospensione tramite frequenti rimescolamenti (battonage), al fine di elevare lo spessore organolettico e l'armonia del vino.

PRESA DI SPUMA: il vino base viene spumantizzato secondo il "Metodo Italiano" in autoclave.

ALCOL: 11% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore giallo paglierino intenso, all'olfatto presenta un elegante profumo fruttato, con sentori di noci e mandorle tostate. Al gusto è elegante e fresco, con un'ottima mineralità equilibrata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5-6°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: ideale con antipasti di classe, minestre, risotti di verdure e pesce alla griglia.

CONSERVAZIONE: in luogo fresco e buio; offre il meglio di sé quando viene consumato giovane.

CAPACITA' BOTTIGLIA: 750 ml.

DIMENSIONE BOTTIGLIA (diametro x altezza): 98,5 x 270 mm.

PESO BOTTIGLIA E CARTONE kg (pieni): 1,545 kg/bt x 9,8 kg/ct.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 6.

CARTONI E BT PER PALLET: 6 strati da 14 ct, pari a 84 ct per pallet, 504 bt.

DIMENSIONE CARTONE (lunghezza x larghezza x altezza): 302 x 202 x 271 mm.