

COLLI IMPERVI

SYMPHONIA EXTRA BRUT



Denominazione:

Vino Spumante



Area di produzione e vigneti:

Uve provenienti da Miane (vigneti in Combai e Campea); Caneva; vigneti in zona pianeggiante e collinare.



Uvaggio:

Glera, Verdiso, Bianchetta Trevigiana, Perera, Glera lunga, Chardonnay, Pinot Nero.



Vinificazione:

La vendemmia viene fatta in epoche diverse a seconda dei vigneti e delle varietà. Si inizia con lo chardonnay di Caneva, ad inizio di settembre, si prosegue con le varietà autoctone a Miane e, infine, il Pinot Nero. Le uve vengono pressate sofficientemente; i mosti vengono portati a basse temperature e criomacerati per ottenere una migliore estrazione di aromi. Il vino viene trasformato in spumante mediante il metodo charmat, con una fermentazione di circa 40 giorni.



Descrizione organolettica:

Symphonia vuole amalgamare le sonorità floreali tipiche della zona di Combai con le note vibranti dell'area pedemontana di Caneva. Diversi, profili geologici, altimetri e tipologie d'uva, donano complessità aromatica, da fiori bianchi, mela, frutta gialla, con note di piccoli frutti rossi. Il basso residuo zuccherino esalta la purezza e la precisione aromatica.



Abbinamenti:

Ottimo da aperitivo o piatti di pesce, anche crudo, e diversi salumi; ottimo con il proscitto di San Daniele.



Appellation:

Sparkling Wine



Production area and vineyards:

Grapes from Miane (vineyards in Combai and Campea); Caneva; vineyards in a flat and hilly area.



Grape variety:

Glera, Verdiso, Bianchetta Trevigiana, Perera, Glera lunga, Chardonnay, Pinot Nero.



Vinification technique:

The harvest takes place in steps, depending on the varieties. It begins with the Caneva chardonnay, (beginning of September) and continues with varieties in Miane and, in the end, Pinot Noir. The grapes are softly pressed; the musts are brought to low temperatures and cryomacerated to obtain a better extraction of aromas. The wine is transformed into sparkling wine using the Charmat method, with a fermentation of about 40 days.



Tasting notes:

Symphonia wants to amalgamate the floral scents typical of the Combai area with the vibrant notes of the Caneva foothills. The geological profiles, altimeters and types of grapes, give aromatic complexity; white flowers, apple, yellow fruit, with notes of small red fruits. The low residual sugar enhances the purity and aromatic precision.



Food pairings:

Excellent as an aperitif or fish dishes, even raw, and various cured meats; excellent with the proscitto of San Daniele.