

I nostri vini, ognuno ha una storia.



■ Cabernet

Breve cenno storico sul vitigno Cabernet e Merlot

Il Cabernet è un vitigno proveniente dalla Francia che ha trovato larga diffusione in tutto il mondo. La vite e l'uva possiedono grandi capacità di adattamento per la coltivazione e la vinificazione, ma ciò nonostante riescono ad esprimere al meglio il terroir. Caratterizza vini longevi con sentori di frutta matura, l'assemblaggio ideale è con il Merlot anch'esso originario della Francia. Anche questo vitigno riesce ad avere risultati sorprendenti, anche in purezza, grazie alle sue diverse staccature che riesce ad esprimere a seconda del terreno, del clima.

■ Chardonnay

Breve cenno storico sul vitigno Chardonnay

Lo Chardonnay è un vitigno internazionale coltivato in tutto il mondo. È originario della Borgogna e il suo nome deriva dall'omonimo paese del Mâconnais. In Italia è coltivato in tutte le regioni e in particolar modo per la produzione di vini spumanti, ma comunque diffuso ovunque anche per la produzione di vini tranquilli. La sua grande caratteristica è l'avere un'infinità di componenti aromatiche che si esprimono in modo diverso a seconda del terreno e del clima.

■ Prosecco

Breve cenno storico sul vitigno prosecco Balbi:

La letteratura di inizio secolo riporta tutta una serie di biotipi di Prosecco diffusi nell'alta provincia di Treviso che variano nella forma dell'acino: il Prosecco tondo; il Prosecco Balbi o prosecco bianco con acino sferico diffusissimo nel Trevigiano; il Prosecco lungo con acino allungato ed altre tipologie meno diffuse ma tutte coltivate ed apprezzate nella zona. Nel corso degli anni, alcuni biotipi vennero abbandonati a favore della diffusione del Prosecco tondo e di una sua particolare selezione operata nella seconda metà del secolo scorso dal conte Balbi Valier nella sua proprietà di Pieve di Soligo che da lui prese il nome di Prosecco Balbi. A questa selezione, la prima di cui si abbia notizia, è seguito negli ultimi vent'anni un grande lavoro di selezione clonale operato dall'Istituto Sperimentale per la Viticoltura finalizzato alla salvaguardia della tipicità di un prodotto che deve adattarsi, di volta in volta, a diverse esigenze agronomiche, culturali, sanitarie ed enologiche.

TERRE
DEI COLLI



Cabernet - Merlot

Denominazione: FORNETTO

Classificazione: Cabernet e Merlot delle Venezie IGT

Tipologia: Rosso igt delle Venezie

Uve: 60% Cabernet Franc 40% Merlot

Zona di Produzione: Orgiano provincia di Vicenza

Tipo terreno: calcareo, caratterizzato da uno scheletro

abbondante ricco di Sali minerali e basalto

Giacitura ed esposizione: Collina, con pendenze,

sistemata a ritocchino

Sistema di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 4.600 piante per ha

Vinificazione: in rosso tradizionale. La fermentazione avviata con l'ausilio di lieviti selezionati viene controllata e gestita a 24 °C per estrarre le parti più fruttate della buccia e meno aggressive del vinacciolo.

Affinamento: in acciaio.

Dati analitici: Alcool 13 % vol.

Zuccheri g/l 3

Acidità totale g/l 5

Caratteristiche organolettiche: di colore rosso intenso con riflessi viola. Al naso si presenta lievemente vegetale con sentori di lamponi mora selvatica e tabacco, mentre in bocca secco, leggermente caldo, di grande intensità ed equilibrio. Le note speziate e l'elegante tannicità lo rendono un vino importante.

Abbinamenti gastronomici: Ottimo con arrosti di carni rosse, selvaggina brasati e formaggi stagionati

Servizio: 16-18 °C.

Bicchieri consigliati: Calice ampio



Chardonnay

Denominazione: FERDI

Classificazione: Chardonnay

Tipologia: Chardonnay delle Venezie IGT

Uve: 100 % Chardonnay

Zona di Produzione: Orgiano provincia di Vicenza

Tipo terreno: calcareo, caratterizzato da uno scheletro

abbondante ricco di sali minerali e basalto

Giacitura ed esposizione: Collina, con pendenze,

sistemata a ritocchino

Sistema di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 4.600 piante per ha per il guyot

3700 per la pergola

Vinificazione: l'uva vendemmiata e selezionata rigorosamente a mano, subisce una pressatura soffice. Dopo un processo di raffreddamento e illimpidimento statico a 10 °C, viene spillato il mosto più pulito e inoculato con lieviti selezionati per avviare la fermentazione alcolica. La fermentazione alcolica è termo-condizionata a 14/15 °C per preservare ed esaltare la sua caratteristica componente aromatica.

Affinamento: in acciaio sur lee per 8/10 mesi.

Dati analitici: Alcool 13.40 % vol.

Zuccheri g/l 2

Acidità totale g/l 5.2

Caratteristiche organolettiche: di colore giallo paglierino brillante. Al naso si presentano lievi sentori di albicocca, banana e mela golden matura, mentre in bocca risulta piacevole fresco e fragrante con tipici sentori esotici.

Abbinamenti gastronomici: ottimo come aperitivo e con primi piatti, pesce e carni bianche. Ideale per formaggi non molto stagionati.

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Bicchieri consigliati: calice largo



Prosecco

Denominazione: FERDI Prosecco

Classificazione: Denominazione di Origine Controllata

Tipologia: Spumante millesimato Brut

Uve: Prosecco Balbi

Zona di Produzione: Orgiano provincia di Vicenza

Tipo terreno: calcareo caratterizzato da uno scheletro

abbondante ricco di Sali minerali e basalto

Giacitura ed esposizione: Collina con pendenze a

ritocchino

Sistema di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 4.600 piante / ha

Vinificazione: l'uva vendemmiata rigorosamente a mano subisce una pressatura soffice. Successivamente il mosto viene raffreddato a 10 °C e lasciato decantare 12 ore per eliminare le parti solide e grossolane. Il mosto pulito viene inoculato con lieviti selezionati per avviare e condurre la fermentazione alcolica. La fermentazione alcolica viene fatta rigorosamente a temperatura controllata 15 °C per preservare ed esaltare più possibile la sua componente aromatica caratteristica.

Presi di spuma: In autoclave.

Dati analitici: Alcool 11.20 % vol.

Zuccheri g/l 9.0

Acidità totale g/l 5.50

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino scarico, spuma cremosa e perlage fine e persistente. Grande ampiezza e intensità conferiscono equilibrio alle fresche note di mela, agrumi e fiori bianchi. Il sapore intenso di frutta fresca e asciutto esalta eleganza e raffinatezza.

Abbinamenti gastronomici: grazie alla sua bevibilità risulta essere molto versatile perfetto come aperitivo e per pasteggiare.

Servizio: a 7-8 °C. Ideale con secchiello e ghiaccio.

Bicchieri consigliati: Calice appositamente studiato per il Prosecco. Si consiglia di evitare flûte che ottimizza la visione del perlage ma inibisce lo sviluppo dei profumi.