ALDAINA AL MAS

Valdobbiadene DOCG
RIVE DI GUIA
EXTRA BRUT

ZONA DI PRODUZIONE	—	Valdobbiadene
MICROAREA	—	Guia
VITIGNO	—	100% Glera
ALTIMETRIA	—	250–350 metri s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	—	Cappuccina modificato
DENSITÀ DI IMPIANTO	—	3.500 ceppi per ettaro
PRODUZIONE PER ETTARO	—	130 q/ha
PERIODO DI VENDEMMIA	—	Settembre-Ottobre
VINIFICAZIONE	—	In bianco con pressatura soffice
FERMENTAZIONE PRIMARIA	—	Flottazione e fermentazione a temperatura controllata
AFFINAMENTO DELLA BASE IN VASCHE DI ACCIAIO	—	Almeno 6 mesi
PRESA DI SPUMA	—	30–40 giorni
METODO SPUMANTIZZAZIONE	—	Rifermentazione in grandi recipienti "Metodo Charmat"
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	—	1–3 mesi
GRADAZIONE ALCOLICA	—	11,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO	—	0 g/l
PRESSIONE	—	5 atm
CONSERVAZIONE	—	Conservare in ambiente fresco e ad umidità costante, lontano dalla luce

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA	—	Perlage cristallino, fine e persistente; colore giallo chiaro con riflessi verdognoli
SPUMA	—	Cremosa
OLFATTO	—	Fiori bianchi, agrumi, mela verde
GUSTO	—	Deciso, complesso ed elegante
FORMATI DISPONIBILI	—	0,75 L – Mathusalem 6 L Salmanazar 9 L

Spumantizzato dall'Azienda Agricola Andreola di Stefano Pola
Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Prodotto in Italia - Contiene solfiti

Andreola

TERROIR

Aldaina al Mas nasce ufficialmente come prodotto con la vendemmia 2023, dopo parecchi anni di studio di una vigna molto particolare che lavoriamo però dal 2013, dalla quale otteniamo delle uve dalle caratteristiche uniche.
Siamo nel comune di Valdobbiadene, nell'estremità orientale della sottozona di Guia. L'appezzamento di circa 6 ettari comprende tutte le esposizioni di una piccola valle che parte da circa 250 m s.l.m. e tocca i 350 m s.l.m. nella parte sommitale.
Il suolo si origina da delle vecchie marne che troviamo nella parte basale della collina ed arenarie invece nella parte sommitale; è molto profondo, ricco di sostanza organica con poco scheletro.
"Mas", è il toponimo sul quale si estende questa bellissima vigna, molto frequente per identificare nel nostro territorio, così come in altri, delle proprietà contadine con all'interno un gran casolare ed annessa stalla. "Aldaina" invece è un termine dialettale che da sempre è stato utilizzato nel parlato del luogo per identificare questa specifica località. "Aldaina al Mas" significherebbe quindi: "maso sulla slavina", perché tutto il suolo fertile e profondo sul quale si erge questa bellissima vigna con un casolare in posizione centrale, deriva da un antico smottamento della collina superiore chiamata "Madean".
Data l'altitudine e le pendenze siamo a pieno diritto, in condizioni di viticoltura "estrema" che viene definita "eroica". In questa particolare vigna la ricchezza in suolo assicura sempre degli ottimi approvvigionamenti idrici senza quasi mai portare a stati di sofferenza le piante e nei periodi estivi, data l'immediata vicinanza ai versanti prealpini, risulta essere inoltre una delle zone più piovose della nostra denominazione. L'inclinazione dei rilievi però, permette la massima intercettazione dei raggi solari assicurando l'immediata asciugatura dei grappoli dopo ogni precipitazione. L'area registra alcune tra le più elevate escursioni termiche, ancora una volta per motivi legati ad altitudine e pendenza dei rilievi e dei conseguenti movimenti delle masse d'aria che si creano con i versanti montuosi soprastanti.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Tutte le condizioni precedentemente descritte si traducono poi nel calice in una delle massime espressioni di profondità e persistenza del vitigno Glera nella nostra denominazione grazie alla presenza di vecchie marne calcaree. Il suolo profondo dona spiccata sapidità invitante ed il clima tendenzialmente fresco assicura invece una vibrazione acida di rara eleganza.
Siamo in equilibrata compresenza di tutti i sentori tipici del vitigno Glera, con particolare spicco della parte floreale – agrumata favorita sempre da elevati sbalzi termici e temperature fresche in suoli calcarei, particolarmente intensificati sulla parte sommitale poggiante su arenaria bianca.
Versatile a tutto campo, si rivela ideale accompagnatore di aperitivi e buffet con proposte molto varie, dai formaggi al pesce crudo o fritto e pietanze della cucina tradizionale.
Si consiglia di servire a 6-8 °C.

ALDAINA AL MAS

Valdobbiadene DOCG
RIVE DI GUIA
EXTRA BRUT

VITICOLTURA EROICA CERVIM

Spumantizzato dall'Azienda Agricola Andreola di Stefano Pola
Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Prodotto in Italia - Contiene solfiti