MARNA DEL BACIO

Valdobbiadene DOCG
RIVE DI SAN PIETRO DI BARBOZZA
EXTRA BRUT

ZONA DI PRODUZIONE	Valdobbiadene
MICROAREA	San Pietro di Barbozza
VITIGNO	100% Glera
ALTIMETRIA	300–350 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 Martinotti"
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, mela verde
GUSTO	Deciso, complesso ed elegante
FORMATI DISPONIBILI	0,75 L

Andreola

TERROIR

"Marna del Bacio" nasce ufficialmente come prodotto con la vendemmia 2024 grazie all'acquisizione di una vigna con delle caratteristiche uniche. Siamo nel comune di Valdobbiadene, in una delle zone più vocate del limitrofo paese di San Pietro di Barbozza che prende il nome dal toponimo "Bacio". L'appezzamento di circa 2 ettari è esposto da est ad ovest in una piccola valle che parte da circa 300 m s.l.m. e tocca i 350 m s.l.m. nella parte sommitale. Le pendenze di questo areale viticolo sono tra le più pronunciate dell'intera denominazione arrivando fino a valori dell'80%, ma ciò che regola lo sviluppo vegetativo della vigna è la disponibilità di strato attivo del suolo che si riduce con l'aumento della quota di altitudine fino ad arrivare al totale affioramento della roccia madre tipica di queste zone ovvero il "Biancone", una deposizione di frammenti calcarei a tramatura molto fine.
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 scheletro del suolo assicura sempre un buon drenaggio idrico, vantaggio di notevole importanza per 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 sapidità e persistenza del vitigno Glera nella nostra denominazione grazie alla presenza di vecchie marne calcaree e biancone affiorante. La roccia madre sulla quale poggia il suolo dona spiccata sapidità invitante mentre il clima tendenzialmente fresco assicura invece un'acidità elegante.
Siamo in equilibrata compresenza di tutti i sentori tipici del vitigno Glera, con particolare spicco della parte primaverile – floreale (in primis fiori bianchi), favorita dalla combinazione di elevati sbalzi termici e temperature fresche in suoli pietroso-calcarei.
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.

MARNA DEL BACIO

Valdobbiadene DOCG
RIVE DI SAN PIETRO DI BARBOZZA
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