NAZZARENO POLA

ETICHETTA DEL FONDATORE

DIRUPO
Valdobbiadene DOCG
RIVE DI SANTO STEFANO
EXTRA DRY

ZONA DI PRODUZIONE	—	Valdobbiadene
VITIGNO	—	90% Glera, 5% Bianchetta, 5% Perera
ALTIMETRIA	—	200–500 metri s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	—	Cappuccina modificato
DENSITÀ DI IMPIANTO	—	3.500 ceppi per ettaro
PRODUZIONE PER ETTARO	—	135 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	—	17 g/l
PRESSIONE	—	5 atm
CONSERVAZIONE	—	Conservare in ambiente fresco e ad umidità costante, lontano dalla luce

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA	—	Perlage elegante, fine e persistente; colore giallo chiaro con riflessi verdognoli
SPUMA	—	Cremosa
OLFATTO	—	Fiori di glicine e biancospino, sentori di pera, mela, pesca bianca e note di pasticceria
GUSTO	—	Elegante, pieno, ricco e persistente
FORMATI DISPONIBILI	—	0,75 L

Sul retro del collarino la sigla PN seguita da numero indica l'edizione dell'Etichetta del Fondatore.

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

andreola.eu

Andreola

TERROIR

L'Etichetta del Fondatore è uno spumante dalle caratteristiche uniche che nasce come ulteriore selezione di uno dei nostri vini più rappresentativi, ovvero il Dirupo. In qualità di azienda che molto ha investito e creduto in questo territorio negli ultimi anni, abbiamo il privilegio di poter scegliere tra numerosi appezzamenti distribuiti all'interno dei 15 comuni che compongono la nostra denominazione. Prima di procedere con la creazione di questo esclusivo assemblaggio, il fondatore Nazzareno Pola sceglie ogni anno il vigneto che più lo ha impressionato per piacevolezza ed eleganza e di conseguenza ne viene tenuto isolato il vino base.
All'interno del nostro territorio, notevole è la diversità nella conformazione dei terreni, degli strati e della varietà dei minerali in essi contenuti: passiamo infatti da marne calcaree, arenarie e conglomerati rocciosi a terreni molto più evoluti e profondi come per esempio i Feletti.
In questo susseguirsi di condizioni molto variabili, troviamo vigne che sono state piantate in zone che vanno da un'altitudine media di circa 200 m s.l.m. fino a toccare alcuni dei punti più estremi per la coltivazione della vite ad un'altitudine di 500 m s.l.m., dove ogni singola operazione deve essere svolta manualmente.
L'altitudine elevata comporta condizioni di forte pendenza: ecco perché la viticoltura che ricama queste colline Patrimonio Unesco viene definita "eroica".
Si sfiorano infatti, nei vigneti più impervi, 1000 ore/ettaro di duro lavoro manuale in un anno: non potendoci avvalere dell'ausilio delle macchine operatrici ne esce un vino letteralmente "fatto a mano".
Con l'Etichetta del Fondatore Andreola vuole dimostrare la forza di un grande territorio, mettendo in atto un'ulteriore selezione all'interno del nostro ampio bacino di raccolta uve, svincolata da una singola e circoscritta area di origine.
Ciò eleva ogni anno questo prodotto, mitigando gli effetti che le variabili d'annata comportano sui singoli appezzamenti ed assicurando sempre l'eccellenza che ci contraddistingue.
Con la vendemmia 2023, per rafforzare il legame che ogni prodotto Andreola ha con la relativa zona di provenienza delle uve, il nostro "Etichetta del Fondatore Nazzareno Pola" è stato circoscritto alla sottozona Rive di Santo Stefano in quanto quest'ultima è stata la vigna che meglio ha risposto alle massime esigenze qualitative per questa specifica annata.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Figlio dell'intuizione del fondatore Nazzareno Pola, ogni anno questo spumante rappresenta la sua personale visione del massimo livello qualitativo che la nostra denominazione è in grado di dare alle uve, sapientemente lavorate in cantina sulle orme dei suoi insegnamenti.
L'ardua selezione avviene all'interno di disparate situazioni territoriali che conferiscono ai vini base caratteristiche molto diverse: di anno in anno, a seconda delle variabili climatiche che possono influenzare la qualità delle uve, vediamo alternarsi come protagoniste l'eleganza dell'arenaria, la finezza del calcare o la profondità delle marne.
Lo spumante si presenta di colore giallo chiaro con riflessi verdognoli; le bollicine sono sottili, numerose e continue, la spuma è cremosa.
L'Etichetta del Fondatore rappresenta per Andreola la massima espressione di finezza ed eleganza olfattiva che la Glera può dare in un grande territorio, unite alla verticalità e sapidità che gli donano i suoli, senza perdere mai però la gradevolezza e la delicatezza di beva. Fioriture primaverili di glicine e biancospino anticipano sentori di pera, mela, pesca bianca e note di pasticceria all'olfatto. Il sorso è pieno, ricco e persistente, dal finale sapido.
Questo è lo spumante elitario, raffinato calice da aperitivo e ideale in abbinamento a pietanze a base di pesce fresco.

Si consiglia di servire a 6-8 °C.

NAZZARENO POLA
ETICHETTA DEL FONDATORE

DIRUPO
Valdobbiadene DOCG
RIVE DI SANTO STEFANO
EXTRA DRY

VITICOLTURA EROICA CERVIM

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