



Ad Astra

La sua personalità primitiva riporta al fascino dei vini del passato. Figlio del metodo ancestrale, Ad Astra è un Minutolo pét-nat (pétillant naturel), unico e sbarazzino. Può essere degustato in versione “mascherata” dai suoi stessi lieviti che restano in bottiglia dopo la fermentazione, o in versione limpida facendoli depositare sul fondo.



Vitigno: Minutolo 100%

Altitudine: 400 m s.l.m.

Esposizione: Sud

Tipologia di terreno: calcareo, argilloso

Sistema di Conduzione: biologico

Sistema di Allevamento: Guyot

Densità di ceppi per ha: 5.000

Resa: 65 q.li/ha

Anno d'impianto: 2000

Epoca di Vendemmia: prima metà di settembre

Fermentazione: pigiatura soffice e fermentazione a bassa temperatura per 15 giorni in acciaio; viene successivamente imbottigliato per completare la fermentazione che gli dona una graziosa effervescenza.

Temperatura di fermentazione: 14°C

Maturazione: sur lie per 2 mesi

Affinamento in bottiglia: almeno 6 mesi

Gradazione alcolica: 12,5% Vol.

Capacità di invecchiamento: 3 anni

Note Organolettiche: Paglierino con tipica velatura. Ha carattere aromatico e fragrante, con netti richiami a pesca bianca e confetto, fiori d'arancio, una cascata floreale e tocco mielato. È l'equilibrio fatto a vino grazie alla gradevole carbonica che ben si sposa alla carezza dei lieviti.

Temperatura di servizio: 10°C

Abbinamento: ideale come aperitivo. È perfetto in abbinamento a tartare di pesce, carni bianche, formaggi a pasta molle, affettati.