

# *Anàstasis*

## SCHEDA TECNICA BRUT dell'ANASTASIS

<i>Località:</i>	<i>Mondragon di Arfanta. Comune di Tarzo (TV) Quota m.250- 320 sul livello del mare - 45°56'54" Nord 12°11'55"Est</i>
<i>Vitigno:</i>	<i>Sauvignon 100%</i>
<i>Cloni:</i>	<i>VCR-R3; Entav -108; Entav -242</i>
<i>Sistema di allevamento:</i>	<i>Doppia Cappuccina</i>
<i>Sesto d'impianto:</i>	<i>120 x 250, totalmente in bancali di collina</i>
<i>Densità dei ceppi:</i>	<i>3600/HA</i>
<i>Resa ettaro:</i>	<i>25/50 q.li /HA</i>
<i>Epoca di Vendemmia:</i>	<i>metà di settembre</i>
<i>Tipo di raccolta:</i>	<i>interamente manuale</i>
<i>Vinificazione:</i>	<i>Pressatura soffice con presse pneumatiche, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (17-19)°C con lieviti selezionati.</i>
<i>Maturazione:</i>	<i>Affinamento e sosta sulla feccia nobile in acciaio. Pressione 5 bar, residuo zuccherino 10 g/l, alcool 11%</i>
<i>Presenza di spuma:</i>	<i>Metodo italiano in autoclavi di acciaio</i>
<i>Aspetto:</i>	<i>Colore giallo paglierino, spuma densa con perlage fine e consistente.</i>
<i>Degustazione:</i>	<i>Vino delicatamente aromatico, con sentori di crosta di pane, nocciola fresca e pera, buona struttura alcolica, concepito per l'abbinamento a tutto pasto e pasticceria secca.</i>