

## OPERA PRIMA

### VINO SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT

Questo vino, prodotto da un antico vigneto di Uva Pinella piantato in collina più di 90 anni fa, autoctono per eccellenza dei nostri Colli Euganei, prende forma attraverso una permanenza di circa 36 mesi sui lieviti in bottiglia. Le sue finissime bollicine accarezzano il palato lasciando note di freschezza e sapidità. Un'opera d'arte frutto di grande attenzione verso la natura stessa.

### CARATTERISTICHE TECNICHE



**Zona** Carbonara di Rovolon

**Altitudine** 120m s.l.m.



**Vitigni** Pinella

**Esposizione** Nord

**Raccolta** 2<sup>a</sup> settimana di Settembre

**Alcool** 12% vol.



**Impianto vigneto** Primi anni del 1900

**Terreno** Argilla mischiata a limo

**Densità** 2800 ceppi/ha



**Resa** 60 q/ha

**Forma di allevamento** Doppio capovolto

**Produzione annua** 2000 bottiglie



**Vinificazione:** selezione e raccolta manuale delle uve, diraspatura, breve criomacerazione e pigiatura soffice. Alla decantazione naturale del mosto segue la fermentazione di circa due settimane a basse temperature, sosta sulle fecce fino a primavera con periodici battonnage. Rifermentazione in bottiglia e sosta sui lieviti per circa 36 mesi. Sboccatura e riposo in bottiglia di 6 mesi prima della vendita.

**AZIENDA AGRICOLA REASSI**

Via A. Manzoni, 9 | 35030 Carbonara di Rovolon - Padova

Tel +39 049 5227084 | info@reassi.it

[www.reassi.it](http://www.reassi.it)