



CICHÉ

Vitigno: glera

Terreno: medio impasto tendente al limoso

Allevamento: guyot

Densità dell'impianto: 4000 viti per ettaro

Conduzione dei vigneti: agricoltura biologica

Descrizione: ciché è il nostro vino più autentico, espressione pura del territorio e della tradizione contadina veneta. rifermentato naturalmente in bottiglia, conserva il fondo che dona al vino una velatura leggera e un profilo gustativo complesso. al naso sprigiona profumi di fiori bianchi, mela verde e crosta di pane. al palato è vivace, secco e leggermente torbido, con una piacevole nota sapida che invita al sorso successivo.

Vinificazione: dopo la fermentazione iniziale in acciaio a temperatura controllata, il vino viene imbottigliato con i suoi lieviti e una piccola quantità di zuccheri residui, che avviano la rifermentazione naturale in bottiglia. nessuna filtrazione né sboccatura: ogni bottiglia evolve in modo unico, mantenendo intatta la vitalità del vino.

Abbinamenti: perfetto con salumi, formaggi freschi, piatti semplici della cucina veneta o per un aperitivo rustico tra amici. per gustarlo in pieno, può essere agitato leggermente per rimettere in sospensione il fondo, oppure servito limpido versandolo con delicatezza.

Temperature di servizio: 8°-10°

Bottiglia: 750ml

