



MARTA VALPIANI

VIGNAIOLI
INDIPENDENTI
CASTROCARO
TERME

Zorba



Lo Zorba è il nostro rifermentato sui lieviti.

Area geografica: Terra del Sole.

Vigneti: Podere la Biondina, età 30 anni.

Terreno: argille e sassi di fiume.

Sistema di allevamento: guyot ad archetto.

Densità di impianto: da 3.000 ceppi/ha.

Uve: Trebbiano Romagnolo 100%.

Vendemmia: metà settembre.

Metodo di raccolta: manuale.

Vinificazione: fermentazione spontanea, nessuna chiarifica, né filtrazione.

Affinamento: in acciaio sulle fecce fini fino a Pasqua; il tiraggio viene eseguito utilizzando del mosto congelato durante la vendemmia, la rifermentazione avviene in bottiglia senza sboccatura. Affinamento in bottiglia per un paio di mesi prima della messa in commercio.

Temperatura di servizio: 6-8° C. Poiché il vino non viene stabilizzato, consigliamo di portarlo sotto ai 5° in quanto potrebbe subire una leggera precipitazione tartarica; è normale che il vino sia leggermente velato e che presenti "fondo".

Abbinamenti: si abbina alla sete, ai sorrisi e alla voglia di allegria.

