

i Clivi

RBL

Brut Nature

Suolo

Ponca.

Vendemmia

Tardo Settembre.

Produzione

10.000 bottiglie/anno.

Vinificazione

La spuma della RBL è quella originaria della prima fermentazione alcolica naturale, e per questo differisce sostanzialmente dai metodi convenzionali – Champenois e Charmat, in cui le bollicine sono il risultato di una seconda fermentazione indotta dall'aggiunta di lieviti e zucchero.

Il nostro punto di partenza è il mosto, e non un vino base-finito. Le bollicine sono quelle delle fasi finali della prima fermentazione, fasi finali che si svolgono in ambiente ermetico permettendo quindi semplicemente di trattenere la CO₂ nel vino. Non c'è quindi fermentazione secondaria, né tantomeno aggiunta di zuccheri né lieviti.

In altre parole, pressiamo i grappoli di Ribolla e verso la fine della fermentazione – quando lo zucchero residuo è intorno ai 25 grammi per litro, ovvero una quantità che andando a secco porti la pressione a 6/7 atmosfere – la vasca viene chiusa in modo che la CO₂ rilasciata dalla fermentazione dello zucchero rimanente sia intrappolata nel vino. Il vino viene poi lasciato nella stessa vasca a maturare sui lieviti e dopo due mesi viene imbottigliato a pressione costante.

Lo spumante fatto in questo modo mantiene gli aromi primari caratteristici del vitigno, tutto giocato sulla finezza.

Alcool

11%

Zuccheri residui naturali

1,6 gr/lit (Brut Nature)

