



ACQUISTATO IL .....

"1868" Rive di San Pietro di Barbozza

Lo spumante elegante per le grandi occasioni



## La Vigna

**Terreno** Terreni antichi generalmente argillosi e sassosi, ricchi di microelementi. Si caratterizzano per il colore rossastro, dovuto alla presenza di ossidi di ferro, motivo per il quale vengono anche chiamati Ferretti.

**Esposizione** Sud

**Allevamento** Guyot o Doppio Capovolto

**Densità imp.** 2500

## Il Vino

**Tipologia** Vino spumante extra dry

**Provenienza** Veneto

**Uve** GLERA 100%

**Gradazione** 11% vol

**Temp. Servizio** 8 gradi

**Quando Berlo** entro 1 anno

**Abbinamento** Aperitivo

**Vinificazione** Dopo un'attenta selezione dei grappoli il primo passaggio del processo di vinificazione è quello della pressatura che, per disciplinare, può avvenire solo all'interno del comune di Valdobbiadene. L'uva viene portata in cantina e quindi immediatamente pigiata con apposite presse, che agiscono sugli acini in modo soffice, così da ottenere il mosto fiore. Questo mosto, ancora torbido, viene lasciato decantare a freddo (5-10°C) in vasche d'acciaio. Dopo 10-12 ore la parte limpida del mosto viene separata dal deposito e avviata alla prima fermentazione. Durante questa fase, della durata di circa 15-20 giorni, i lieviti inoculati trasformano gli zuccheri in alcool ed anidride carbonica; il tutto avviene ad una temperatura controllata di 16-20°C. Da questo processo si ottiene il vino base, un prodotto privo di zuccheri con una

temperatura di fermentazione controllata. Il vino base viene quindi sommerso con gas carbonatici e si procede alla seconda fermentazione in bottiglia. Il processo di maturazione avviene in cantine controllate, dove la temperatura e la umidità sono regolate per garantire la crescita dei lieviti. Il risultato è un vino spumante con una struttura delicata e un bouquet intenso.

**Cantina Carpene Malvolti** È un progetto che nasce nel 1998 dall'unione di due aziende storiche della Valdobbiadene: la Cantina Carpene e la Cantina Malvolti. Il nome della cantina è stato scelto in modo simbolico per indicare la fusione delle due aziende. La cantina Carpene è stata fondata nel 1868 da Giacomo Carpene, mentre la cantina Malvolti nel 1870 da Giacomo Malvolti. Entrambe le aziende hanno una storia di produzione di vini spumanti che risale al XIX secolo. La cantina Carpene ha sempre lavorato con uve di qualità, soprattutto con la Glera, mentre la cantina Malvolti ha sempre lavorato con uve di qualità, soprattutto con la Glera.

gradazione alcolica attorno ai 10°, punto di partenza per la presa di spuma. La spumantizzazione, attraverso il metodo Charmat, avviene in autoclavi, dove il vino viene introdotto insieme allo zucchero e ad i lieviti. Durante questa fase, che dura meno di 30 giorni, i lieviti utilizzano lo zucchero principalmente per la produzione di CO<sub>2</sub>, ovvero le bollicine. Questa tecnica permette di preservare gli aromi dell'uva, che si traducono in un vino floreale e fruttato, di grande eleganza e freschezza gustativa.

## Sensazioni

Bouquet elegante e raffinato con delicate note fruttate, floreali, balsamiche e minerali. Al gusto si rivela fresco, delicato, asciutto e armonico

Il 1868 è l'anno in cui Antonio Carpenè fonda la Società Enologica Trevigiana, da cui, anni dopo, nacque l'azienda vinicola che ancora oggi noi conosciamo e apprezziamo. A questo anno è dedicato un pregiato Prosecco DOCG, prodotto con uve provenienti dal una delle "rive", ossia dei vigneti storici della Denominazione. In questo caso, Rive di San Pietro in Barbozza. Dopo un'attenta selezione dei grappoli, si passa a un'accurata vinificazione che inizia con la pigiatura in presse che agiscono sugli acini in modo soffice. Il mosto fiore viene fatto fermentare a bassa temperatura per ottenere un vino base piacevolmente profumato che a sua volta verrà avviato alla delicata fase della presa di spuma in autoclave. Nasce così un elegante spumante, caratterizzato da un colore piacevolmente paglierino, con leggere sfumature verdoline. Al naso si scopre un bouquet elegante e raffinato, con delicate note fruttate, floreali, balsamiche e minerali. In bocca, invece, un vino fresco, delicato, asciutto e armonico.

Fermi tutti. Qui si fa la storia. Del vino, ovviamente. Stiamo per entrare nel cuore della cantina dove il Prosecco ha preso vita per la prima volta. E per farlo non si può trascurare la figura dell'illustre scienziato, chimico, ricercatore, padre della moderna enologia e tra i primi artefici della spumantistica Italiana. Il fondatore della Carpene? Malvolti e della prima scuola enologica d'Italia. Stiamo parlando di Antonio Carpenè che, in contatto con i più importanti scienziati dell'epoca, scrive trattati di enologia e brevetta nuove tecnologie per la produzione dei vini. Antonio Carpene?, insieme a tre soci, fonda a Conegliano la Società Enologica Trevigiana, e pochi anni dopo, grazie al sostegno dell'amico Cav. Angelo Malvolti, la trasforma nel primo Stabilimento Vinicolo Trevigiano Carpene? Malvolti. Il 1873 è un anno fondamentale. E' proprio allora, infatti, che debutta il Prosecco. E lo fa letteralmente con il botto, dato che viene presentato addirittura all'Esposizione Universale di Vienna. Antonio Carpenè era riuscito a trasformare il vino locale, fino ad allora prodotto solo dai contadini di Conegliano e Valdobbiadene per proprio uso e consumo e con metodi casalinghi ed empirici, in un vino di fama internazionale realizzato, per la prima volta, con metodi e rigore scientifici. Oggi alla guida dell'azienda c'è Rosanna Carpene?, esponente della quinta generazione della dinastia più longeva della spumantistica italiana. E con lei il padre Etile, attuale Presidente e principale artefice dello sviluppo economico e produttivo dell'azienda.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821