



Casa Belfi Anfora

Vino Bianco Frizzante

Lasciare che la natura segua il suo corso, rispettarne i tempi, intervenire con consapevolezza sia in vigna che in cantina sui processi di produzione e vinificazione.

Questa la filosofia di Maurizio Donadi, l'enologo che insieme ad Albino Armani ha dato vita al progetto "Casa Belfi" ispirandosi ai principi della biodinamica.

Il Casa Belfi Anfora è un vino di color giallo aranciato, leggermente velato poiché non filtrato, accompagnato da una bollicina sottile e persistente. Il ventaglio olfattivo è variegato e si esprime in sentori floreali e fruttati, note di agrumi, crosta di pane e una leggera nota affumicata. In bocca buona freschezza, sapidità e struttura. Il lievito presente sul fondo della bottiglia conferisce al vino grande longevità.

Vitigno: Glera.

Zona di produzione: Marca Trevigiana.

Composizione del suolo: terreno di medio impasto, con sottofondo ciottoloso, ben drenante. Apporto di sostanze organiche tramite letame e sovescio.

Sistema di allevamento: guyot e sylvoz.

Vinificazione: macerazione sulle bucce, svinatura, pressatura e affinamento in grandi anfore di terracotta con lieviti indigeni e senza solfiti aggiunti. Come da lunga tradizione, con l'avvento della primavera il vino conclude la fermentazione alcolica in bottiglia trasformando gli zuccheri residui in alcol e anidride carbonica per ottenere la naturale frizzantatura. La sua naturalità è confermata dal residuo zero di prodotti chimici.

Abbinamenti consigliati: il Casa Belfi Anfora è un vino longevo, che si apprezza anche a distanza di anni. La sua struttura e la piacevole sapidità conferite dalla vinificazione in anfora, lo rendono adatto a essere abbinato a frittiture di pesce, crostacei e risotti marinari. Da sperimentare anche con la cucina orientale.

Temperatura di servizio: 6-8 °C.

Bicchiere consigliato: 