



Casa Belfi Bianco

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 "Bianco" è un vino dal colore giallo vivace, leggermente velato poiché non filtrato.

Il bouquet è espressivo e spazia dai fiori bianchi alla frutta matura. Fresco e sapido al palato, con un finale lungo e minerale.

Vitigni: incrocio Manzoni 6.0.13 e Chardonnay.

Zona di produzione: Marca Trevigiana.

Composizione del suolo: terreno di medio impasto, con sottofondo ciottoloso, ben drenante.

Sistema di allevamento: guyot.

Vinificazione: lunga macerazione sulle bucce e fermentazione con lieviti indigeni. Il mosto prosegue la fermentazione parte in acciaio e parte in anfora. Il vino rimane sempre in serbatoi colmi, senza subire alcun travaso fino al momento dell'imbottigliamento, tenendo in sospensione i lieviti (battonage). Trascorre l'inverno all'esterno della cantina per favorire la stabilizzazione tartarica con le basse temperature naturali. Il vino viene imbottigliato senza filtrazione. La sua naturalità è confermata dal residuo zero di prodotti chimici. Tutte le lavorazioni in vigna e in cantina seguono le indicazioni del calendario biodinamico di Maria Thun.

Abbinamenti consigliati: i vini biodinamici si prestano alle interpretazioni più creative. In particolare questo Bianco si accosta a ricette gourmet a base di verdure, formaggi, uova e a gustosi piatti di pesce.

Temperatura di servizio: 10-12 °C.

Bicchieri consigliato: 