



Casa Belfi Naturalmentefrizzante 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 Naturalmentefrizzante Bianco è un vino di color giallo paglierino, accompagnato da una bollicina sottile e persistente. Il ventaglio olfattivo è variegato e si espande in sentori floreali e fruttati, note di agrumi, lievito e crosta di pane. In bocca è vivace, perfettamente equilibrato da una buona acidità. Il lievito presente sul fondo della bottiglia conferisce al vino morbidezza, struttura e 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: l'uva viene pressata immediatamente in modo soffice e il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione a freddo. La fermentazione avviene in acciaio con lieviti indigeni senza solfiti aggiunti. Il vino viene agitato ad intervalli regolari per mantenere i lieviti in sospensione (battonage). Come da lunga tradizione, con l'avvento della primavera completa la fermentazione alcolica in bottiglia trasformando gli zuccheri residui in alcol e anidride carbonica per ottenere la naturale frizzantatura. Dopo aver trascorso alcuni mesi in bottiglia, il Naturalmentefrizzante Bianco è pronto per essere bevuto, ma è un vino che si apprezza anche a distanza di qualche anno. 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: la caratteristica più intrigante del Naturalmentefrizzante Bianco è la versatilità nel modo in cui può essere servito. Se bevuto limpido (versandolo delicatamente per lasciare i lieviti sul fondo), è un giovane e grintoso aperitivo, godibile per la carica di freschezza legata alle note agrumate. C'è chi preferisce gustarlo in versione "integrale", cioè torbido, agitando leggermente la bottiglia. Più ricco in struttura e complessità per la presenza dei lieviti, è ottimo in abbinamento a fritture di pesce e crostacei, ma anche in un cesto da picnic per un'allegria merenda all'aria aperta con salumi, formaggi e frittate di verdure. Eccellente con gli asparagi bianchi.

Temperatura di servizio: 6-8 °C.

Bicchiere consigliato: