



Casa Belfi Rosso

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 Rosso è un vino dal rosso carico, intenso, leggermente velato poiché non filtrato. Al naso note di melograno, ribes, carruba, spezie scure. Il sorso è pieno e potente, sapientemente bilanciato da freschezza e sapidità.

Vitigni: Raboso del Piave, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc.

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 fino al completamento della fermentazione alcolica e malolattica. L'affinamento prosegue 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 indigeni (battonage). Trascorre l'inverno all'esterno della cantina per favorire la stabilizzazione tartarica con le basse temperature naturali. Il vino viene imbottigliato senza filtrazione e senza aggiunta di solfiti. 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 della cucina gourmet. Le note gradevolmente speziate di questo Rosso, lo rendono particolarmente adatto agli abbinamenti con le carni arrosto, alla griglia e con i bolliti. Ottimo l'abbinamento col cotechino.

Temperatura di servizio: 16-18 °C.

Bicchiere consigliato: 