

V



VINI BIOLOGICI
CasaBelfi®



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.

Vitigni: varietà bianche.

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 fritture di pesce, crostacei e risotti marinari. Da sperimentare anche con la cucina orientale.

Temperatura di servizio: 6-8 °C.

Bicchiere consigliato:



PREMI

Guida Bio

Guida Bio 2026

Foglia d'oro

Guida Bio

Guida Bio 2025

Foglia d'oro



The WineHunter Amphora
Award 2024

Attestato di Eccellenza 2024



Per maggiori informazioni
visita la pagina prodotto

www.albinoarmani.com
info@albinoarmani.com