



## Casa Belfi

### Naturalmentefrizzante 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 Naturalmentefrizzante Rosso reinterpreta in chiave moderna la tradizione veneta del Raboso, un vino rosso porpora vivace mosso da un fine perlage, leggermente velato poiché non filtrato. Il naso accoglie profumi di prugna, lampone, rabarbaro e liquirizia. Il sorso è grintoso, dominato da freschezza e tannino. Il finale è lungo e piacevolmente amaricante.

**Vitigni:** varietà rosse.

**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 carbonica per circa un mese a grappolo integro, cui segue diraspatura e successiva macerazione sulle bucce con lieviti indigeni. Svinatura e affinamento in acciaio dove il vino viene agitato ad intervalli regolari per mantenere i lieviti in sospensione (battonage). Con l'avvento della primavera, come da lunga tradizione, completa in bottiglia la fermentazione alcolica trasformando gli zuccheri residui in alcol e anidride carbonica ottenendo la naturale frizzantatura. Dopo aver trascorso alcuni mesi in bottiglia, il Naturalmentefrizzante Rosso è pronto per essere bevuto. 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. Il Naturalmentefrizzante Rosso, in particolare, si accompagna in maniera eccellente ad alcuni piatti della tradizione veneta come il baccalà, la soppressa e i formaggi di capra.

**Temperatura di servizio:** 10-12 °C.

**Bicchieri consigliato:**



#### PREMI

Guida Bio

Guida Bio 2025

4 foglie

Guida Bio

Guida Bio 2024

3 foglie

WINEENTHUSIAST

"Wine Enthusiast 2023"

90 Punti



Per maggiori informazioni  
visita la pagina prodotto

[www.albinoarmani.com](http://www.albinoarmani.com)  
[info@albinoarmani.com](mailto:info@albinoarmani.com)