



## Casera Frontin

### Spumante Brut Nature

In una piccola vigna immersa nel verde dei boschi bellunesi, a 420 metri s.l.m. vivono, come in un dipinto, molteplici colori: a terra le erbe spontanee e i fiori di campo, poi il piano delle viti verde intenso e, più in alto, il bianco dei fiori dei ciliegi e dei meleti. Un quadro che profuma di natura, di biodiversità, di amore e trasparenza. In questa suggestione dove lo spazio e il tempo sembrano essersi fermati, fiorisce il progetto di Fabiola e Maurizio, contadini in Valbelluna: una viticoltura biodinamica basata su metodi di vinificazione naturale, semplici e rispettosi del tempo.

Lo Spumante Brut Nature esprime le caratteristiche di questo luogo in delicate note floreali e fruttate, che si declinano al palato in sensazioni fresche e minerali.

**Vitigni:** Pinot Grigio, Johanniter, Bronner e Solaris.

**Composizione del suolo:** terreno di medio impasto, con presenza di roccia e sottofondo argilloso.

**Sistema di allevamento:** Guyot Pousard.

**Vinificazione:** l'uva, vendemmiata a mano, viene messa in macerazione per circa tre settimane. Al termine della fermentazione, segue una pressatura soffice e il vino ottenuto affina in anfore di terracotta.

Nel settembre successivo, il tiraggio viene eseguito con l'aggiunta in bottiglia di mosto fresco.

**Abbinamenti consigliati:** aperitivo fresco e curioso, si abbina piacevolmente con crudità di pesce, frittura e verdure pastellate.

**Temperatura di servizio:** 8-10 °C.