FORTE

IGT Colli Trevigiani
Ottenuto dalla vinificazione di vitigni resistenti Solaris

FORTE, come le uve e la volontà di chi lo genera. Da uno slancio di fiducia ed entusiasmo dal 2014 coltiviamo queste uve e dalle nostre prime microvinificazioni nasce FORTE. Un vino bianco fermo da uve resistenti Solaris, con lungo affinamento, 10 mesi, in botti di cemento. Noi crediamo sia la strada per una sostenibilità vera, che permette di avere pratiche sane sia in vigna che cantina. Con un minor impatto sull'ambiente, tendiamo ad armonizzare l'aspetto sociale.

FORTE (STRONG) as the grapes and the will of those who generete it. Since 2014 we cultivate these grapes. From our first microvinification is born FORTE from Solaris grapes. It is white still wine, with long maturation, 10 months, on fine lees with repeated lees stirring in concrete tanks. We are investing in the sustainability in the vineyard and in the cellar. A lower environmental impact, we tend to harmonize the social aspect.

DATI ANALITICI
Gradazione alcolica: 12.30 % vol.
Zuccheri: 1 g/l

VITICOLTURA
Vitigno: Solaris 100%
Vigneto: Colline di Col San Martino
Esposizione: Sud
Altitudine: 220 m s.l.m.
Tipologia terreno: Conglomerati rocciosi con argille, silicati di ferro e alluminio.
Metodi di difesa: pochissimi trattamenti di solo rame e zolfo, i vitigni Piwi permettono di ridurre quasi a zero il numero degli interventi.
Tipo raccolta: Manuale in piccole cassette.

VINIFICAZIONE
Pressatura soffice. Affinamento sulle fecce per 8 mesi con frequenti rimescolamenti delle fecce. Il tutto avviene a temperatura controllata. Affinamento in bottiglia per 2 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Colore: Giallo paglierino con riflessi verdolini.
Gusto: Minerale, leggermente aromatico. Accattivante per la sua freschezza e facilità di beva.
Profumo: Intenso, fine ed elegante. Floreale e minerale allo stesso tempo.
Temperatura di servizio: 10-12°C

FORMATO
Standard (0.75 lt)

ANALYTICAL DATA
Alcohol content: 12% Vol.
Sugar residue: 1 g/l

VITICULTURE
Vine: Solaris 100%
Vineyard: Hills in Col San Martino
Exposure: South
Altitude: 220 m above sea level
Terroir: Rock conglomerates with clay. Iron and aluminum silicates
Defense method: Few copper and sulfur treatments.
PIWI grape variety allow to reduce the numbers of interventions.
Harvest: Manual. In small boxes.

WINEMAKING
Soft pressing.
Long maturation, 10 months, on fine lees with repeated lees stirring (batonnage) in concrete tanks. Following this and at least two months maturation in the bottle.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS
Color: Straw yellow with green tinges
Flavor: Mineral, slightly aromatic and dry. The taste is balanced, appealing for its freshness.
Bouquet: Intense and fine. At the same time floral and mineral.
Temperature: 10°- 12°

BOTTLE SIZE
Standard (0.75 lt)

PIWI International Veneto