



Barbagianni

Spumante Brut



Giovanni Ederle
Viticoltore in San Mattia

“Era felice e correva a perdifiato. Il corpo esile ed il vestito leggero sembravano volare sopra il prato fiorito. D'un tratto si fermò: aveva perso il fiore di sambuco che teneva tra i lunghi capelli biondi. Fu allora che sentì il profumo della mentuccia attorno a sé. Nel bosco vicino il Barbagianni aveva cominciato a fischiare.”

- **Vitigni:** Garganega (100%)
- **Terreni:** argilloso calcareo
- **Anno d’impianto:** 2006
- **Altitudine:** 220 m slm
- **Esposizione:** crinale Est-Sud/est
- **Sistema di allevamento:** Guyot
- **Densità d’impianto:** 5700 ceppi/ha
- **Resa Uva per ettaro:** 90 q.li
- **Epoca di vendemmia:** fine settembre
- **Vendemmia:** manuale
- **Macerazione:** pellicolare prefermentativa a 12°C per 24 ore
- **Durata fermentazione:** 15 gg
- **T° di fermentazione:** 15°C
- **Gradazione alcolica:** 12% vol
- **Rifermentazione:** metodo Martinotti
- **Sosta sui lieviti:** breve
- **Potenziale di invecchiamento:** basso, da bere giovane.
- **Colore:** giallo paglierino intenso
- **Perlage:** delicato, continuo ed elegante
- **Al naso:** frutta a polpa bianca, fiori di ginestra, gelsomino e sambuco con sentore di mentuccia e pietra bianca calcarea
- **In bocca:** fresco e piacevole, la bollicina leggera riporta i sentori floreali e di frutta avvertiti al naso. Chiude con un piacevole sentore minerale.



Barbagianni è uno spumante ottenuto con il metodo Martinotti da uve Garganega. La macerazione del mosto sulle bucce per alcune ore dona a questo vino un colore giallo paglierino intenso, movimentato da un allegro perlage. Il profumo di frutta a polpa bianca, fiori di ginestra, gelsomino e sambuco caratterizza l’olfatto di questo vino, reso ancora più piacevole da un sentore di mentuccia e da un ricordo di pietra bianca calcarea, tipica del territorio.

In bocca è fresco e piacevole, con una bollicina che accarezza il palato senza aggredirlo e che riporta alla luce i sentori floreali e fruttati avvertiti al naso. Chiude con un piacevole sentore minerale.

Barbagianni è un vino di facile beva, perfetto per un aperitivo, ma adatto anche a dei primi piatti a base di pasta fatta in casa. Provatelo con una quiche alle verdure.