



# GARBINO

vino bianco frizzante 2021



AGRICOLARZILLA

Strada Provinciale 45 n.55, Fano - Italy, 61032 | Tel. 0721 849329 | [info@agricolarzilla.com](mailto:info@agricolarzilla.com)

# GARBINO BIANCO 2021

Il Garbino (Libeccio) è un vento caldo proveniente dall'Africa e tocca sia le coste del Tirreno che dell'Adriatico. Provoca innalzamenti della temperatura, sbalzi di pressione e...improvvisi sbalzi di umore! In dialetto: L'ha el garbén (ha il garbino), ha i nervi tesi.



**Vendemmia** 2021

**Tipologia** Pét-Nat Bianco

**Uve** Biancame

**Formato** 750 ml

**Vigneti** Viti di 18 anni di età, terreno argilloso a 100 metri di altitudine e circa 5 km di distanza dal mare. Agricoltura biologica con pratiche biodinamiche.

**Solfiti totali\*** 20 mg/l

## VINIFICAZIONE

La vendemmia è manuale. L'uva arriva immediatamente in cantina. L'acino viene separato dal raspo, una parte viene pressata immediatamente e separata dalle bucce. Una parte di succo d'uva (mosto) viene congelato, fra poco scoprirete perché.

La fermentazione inizia spontaneamente, senza alcuna aggiunta di prodotti chimici, e termina dopo 2-4 settimane dalla vendemmia trasformando il succo d'uva (mosto) in vino. Riposa in serbatoio d'acciaio per circa 6 mesi, il freddo invernale provoca una naturale chiarifica e tramite travasi vengono eliminati i sedimenti (fecce). A questo punto scongeliamo il mosto, precedentemente accantonato, lo aggiungiamo al serbatoio e lo imbottigliamo. I lieviti e i nuovi zuccheri che si trovano nel mosto scongelato riattivano in bottiglia una seconda fermentazione, durante la quale si crea CO<sub>2</sub>...bollicine che rimangono in bottiglia. Da questo ne deriva la necessità di un tappo in metallo a corona, il sughero non reggerebbe alla pressione.

\*Il vino durante la fase di fermentazione produce spontaneamente solfiti, solitamente da 1 a 10/12 mg/L. In qualche annata e in qualche vino, soprattutto se destinato anche al mercato americano o asiatico, dove affronta 2-3 mesi di navigazione, aggiungiamo una minima quantità di solfiti. Solitamente ci attestiamo intorno ai 20 mg/L, rarissimamente superiamo i 30 mg/L totali. Questi valori sono pari a una settima/decima parte di quelli consentiti per legge (150 mg/L per i rossi e 200 mg/L per i bianchi).

Segue l'imbottigliamento ed etichettatura.  
Infine... si stappa, si versa, si degusta.

Agricolarzilla è membro dell'organizzazione no profit Vinnatur, la più grande associazione di produttori di vini naturali Europei. L'associazione controlla i metodi di conduzione dei vigneti e di vinificazione garantendo al consumatore la purezza del prodotto acquistato.

## NOTE DEGUSTATIVE

**Aromi secondari** Crosta di pane, mela, pera

**Minerale** Basso

**Acidità** Bassa

**Tannini** Leggeri

**Morbidezza** Alta

**Persistenza** Media

## ABBINAMENTI

- Affettati e Salumi
- Antipasti di pesce
- Formaggi freschi
- Pasta e risotti al pesce col pomodoro
- Frittura di pesce
- Pesce e crostacei al vapore

