



SOTTOFONDO

/ Scheda tecnica

Toscana Bianco Frizzante IGT
Vino Biologico

Uve: Trebbiano

Anno di impianto: 1970

Resa per ettaro: 25 q

Vendemmia: manuale, in cassette

Tipologia di terreno: calcareo-argilloso

Altitudine: 300 m s.l.m.

Ubicazione: colline che delimitano a nord la Val di Chiana

Esposizione: sud-ovest

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni

Vino non filtrato e non chiarificato

SOTTOFONDO

/ Come nasce

Il Sottofondo è frutto di alcuni anni di prove e affinamenti successivi in cantina per arrivare a realizzare la nostra interpretazione delle **bollicine** con il metodo tradizionale della **rifermentazione in bottiglia, senza sboccatura** e, quindi, **con il fondo**.

Le uve di **Trebbiano** da cui nasce vengono raccolte presto, a **fine agosto**, per avere una buona acidità. Le lasciamo poi fermentare spontaneamente senza bucce, in acciaio. A fine **settembre** raccogliamo un'altra porzione di uve, ora mature, che **fermentano** - questa volta **con le bucce** - per circa un mese. Le due basi ferme, non chiarificate e non filtrate, vengono tenute separate fino a **febbraio**, quando otteniamo il mosto dalle uve che avevamo messo ad **appassire** in cantina. A questo punto tutto è pronto per l'imbottigliamento e la seconda **fermentazione**: quella **in bottiglia**.

Assembliamo tutto nelle giuste proporzioni: tanta freschezza e acidità (dalla prima vendemmia), un po' di corpo, struttura e colore (dalla seconda), infine zuccheri, lieviti e sentori di appassimento (dalle uve appassite). Un'ottima combinazione pronta per andare in bottiglia e aspettare che i **lieviti** facciano il proprio dovere. Dopo qualche mese, ecco le **bolle**. Finissime, quasi impercettibili, molto delicate.

La scelta di non effettuare la sboccatura (per questo troverete ancora il tappo corona), non fare chiarifiche o filtrazioni è legata a un'idea di **"vino vivo"**, che continua la sua evoluzione in bottiglia grazie alla presenza dei lieviti o di quello che di essi rimane.

SOTTOFONDO

/ Degustazione e Abbinamenti



Consigliamo di bere le nostre bollicine a una temperatura piuttosto bassa, tra gli 8° e i 10°



Il Sottofondo si presenta con un tono **deciso** e **ambrato**, che deriva sia dalla **macerazione con le bucce** sia dal **mosto di uve appassite** usato per far ripartire la fermentazione in bottiglia. Il vino **non è limpido** per la presenza di lieviti



Appena versato, a bicchiere fermo, sentirete prepotente l'odore dei **lieviti** (simile alla crosta del pane), unito a note di **uva passa**. Successivamente, percepirete sentori più delicati di **fiore d'arancio** e **pietra focaia**



Al primo sorso un **perlage finissimo** riempirà la vostra bocca. L'acidità dona una **grande freschezza** che si armonizza bene con un **finale morbido** e **amaricante**



Al Sottofondo suggeriamo di abbinare **fritti, formaggi** del territorio, **carni bianche**, primi piatti con **verdure, uova, salumi** e (perché no?) anche una buona **pizza**