

## Aspera

### Garganega Metodo Classico Brut 2017 EDIZIONE LIMITATA

dal detto latino “per aspera ad astra”, “dalle asperità sino alle stelle”

**Zona di produzione:** vigneti situati sulle colline di Montebello Vicentino. Suolo basaltico di origine vulcanica.

**Vitigno:** Garganega 100%

**Vendemmia:** L’uva viene raccolta a mano ai primi di settembre

**Resa massima:** 100 q.li per ettaro.

**Maturazione:** 40 mesi sui lieviti

**Sboccatura:** ottobre 20 21

**Analisi Organolettica:** Spumante dalla bollicina fine e persistente e dal color giallo dorato con note d’oro antico. Il naso è pulito con un inizio di pera, susina gialla e crosta di pane appena sfornata, che si sviluppa in pietra focaia e zolfo. Leggere note smaltate e ossidative completano e arricchiscono il profumo. Domina la freschezza e l’eleganza in bocca, il gusto è deciso ma non invadente. Caldo e avvolgente. La terra d’origine esce di nuovo nel finale con le sue note caratteristiche donandogli lunghezza ed un grande equilibrio.

**Grado Alcol:** 12,5%vol.

**Età:** Va bevuto da 1 a 4 anni dopo la sboccatura

**Temperatura di servizio:** 6-8° C

**Formato bottiglie:** 0,75 lt e 1,5 lt

**Curiosità:** Menti Vini assieme alla Cooperativa sociale Piano Infinito di Montecchio Maggiore hanno dato vita al progetto “Aspera, quando il vino è inclusione”. Le persone con disabilità sono state coinvolte direttamente, prima nella progettazione dell’etichetta eseguita in collaborazione con la cantina, quindi nella realizzazione manuale del packaging esterno ed infine nello

svolgimento presso la cantina, delle fasi di etichettatura e confezionamento delle singole bottiglie.