



FORMATI:
750 ml

PESO DELLA BOTTIGLIA:
560 g

VINO PIWI BIANCO SPUMANTE “HOOPA”

UVE PIWI: Johanniter

AREA DI PRODUZIONE: Veneto

VINIFICAZIONE:

Dopo che le uve Johanniter vengono sottoposte ad una pressatura soffice, si effettua una vinificazione in bianco classica ad una temperatura controllata di 18°C. Successivamente, la seconda fermentazione viene indotta a una temperatura controllata di 16°C, proseguendo fino al raggiungimento della pressione desiderata di 4,5 atm.

ABV: 11% vol

Residuo zuccherino: Brut

Acidità totale: attorno ai 5,5 g/l

SO₂: attorno ai 100 mg/l

SERVIZIO:

Temperatura di servizio: 4°C - 6°C

Abbinamenti: proponiamo di sperimentare abbinamenti nuovi e inconsueti con i sapori e i profumi di questo vino tutta da esplorare.

DEGUSTAZIONE:

Vista: colore giallo paglierino.

Olfatto: profumo molto fruttato con note tropicali, come ad esempio di ananas e di pesca bianca Note floreali di glicine si combinano a leggeri sentori di sambuco.

Gusto: vino asciutto, equilibrato e dal perlage fine e persistente.

CURIOSITÀ:

I PIWI sono vitigni resistenti alle malattie fungine che consentono di ridurre il numero minimo di trattamenti effettuati sulla pianta. Sono frutto di una costante ricerca dell'uomo e di una selezione di incroci tra varietà di Vitis Vinifera e varietà di vite americana.

Il nome deriva dalla lingua Hupa o Hoopa, appartenente alla famiglia linguistica Athabaska, parlata dal popolo Hupa, lungo la parte inferiore del fiume Trinity nel Nord-ovest della California. Il significato letterale è: “lingua del popolo che abita la valle dell’Hoopa”.





SIZES AVAILABLE:

750 ml

BOTTLE WEIGHT:

560 g



SPARKLING WHITE PIWI WINE “HOOPA”

PIWI GRAPES: Johanniter

PRODUCTION AREA: Veneto

VINIFICATION:

After soft pressing of the Johanniter grapes, a classic white vinification is started at a controlled temperature of 18°C. A second fermentation is then carried out at a controlled temperature of 16°C until the desired pressure of 4.5 atm is reached.

ABV: 11% vol

Residual sugar: Brut

Total acidity: around 5,5 g/l

SO₂: around 100 mg/l

WINE SERVICE:

Serving temperature: 4°C - 6°C

Food pairing: we suggest experimenting with new and unusual pairings with the flavours and aromas of this wine to be explored.

TASTING:

Look: straw yellow colour.

Smell: a very fruity bouquet with tropical notes of pineapple and white peach. The floral notes of wisteria are combined with a slight hint of elderflower.

Taste: a dry and well-balanced wine with a fine and persistent perlage.

CURIOSITY:

PIWI are fungal disease resistant vines that allow to reduce the number of treatments on the plant. They are the result of constant human research and cross-breeding between *Vitis Vinifera* and American vine varieties.

The name is derived from the Hupa or Hoopa language, belonging to the Athabaska language family, spoken by the Hupa people along the lower reaches of the Trinity River in Northwest California. The literal meaning is ‘language of the people who inhabit the Hoopa Valley’.