

26° 1°

Valdobbiadene DOCG
RIVE DI COL SAN MARTINO
EXTRA BRUT – 0gr/Lt

ZONA DI PRODUZIONE	— Valdobbiadene
MICROAREA	— Col San Martino
VITIGNO	— 100% Glera
ALTIMETRIA	— 300–500 metri s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	— Cappuccina modificato
DENSITÀ DI IMPIANTO	— 3.500 ceppi per ettaro
PRODUZIONE PER ETTARO	— 130 q/ha
PERIODO DI VENDEMMIA	— Settembre–Ottobre
VINIFICAZIONE	— In bianco con pressatura soffice
FERMENTAZIONE PRIMARIA	— Flottazione e fermentazione a temperatura controllata
AFFINAMENTO DELLA BASE	
IN VASCHE DI ACCIAIO	— Almeno 6 mesi
PRESA DI SPUMA	— 30–40 giorni
METODO SPUMANTIZZAZIONE	— Rifermentazione in grandi recipienti “Metodo Charmat”
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	— 1–3 mesi
GRADAZIONE ALCOLICA	— 11,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO	— 0 g/l
PRESSIONE	— 5 atm
CONSERVAZIONE	— Conservare in ambiente fresco e ad umidità costante, lontano dalla luce
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
VISTA	— Perlage cristallino, fine e persistente; colore giallo chiaro con riflessi verdognoli
SPUMA	— Cremosa
OLFATTO	— Pesca, glicine, fiori bianchi, mela verde
GUSTO	— Deciso, complesso ed elegante
FORMATI DISPONIBILI	— 0,75 L – Magnum 1,5 L Jeroboam 3 L



TERROIR

26° I° Rive di Col San Martino Extra Brut è un Valdobbiadene Docg che rappresenta molto bene la nostra azienda. Innanzitutto Col San Martino è la località dove abbiamo sede e dove è iniziata la storia di Andreola. La selezione delle uve per il 26° I° viene operata infatti all'interno dell'originario corpo aziendale: circa 4 ettari di forti pendii, posti tra i 300 e i 500 metri di altitudine, nel cuore della denominazione Rive di Col San Martino, cosparsi di viti centenarie e piccole percentuali di varietà autoctone come Bianchetta, Perera e Verdiso. In secondo luogo, con un nome celebrativo, questo prodotto segna il passaggio di testimone dal fondatore Nazzareno Pola, nel 26° anno di fondazione dell'azienda, al figlio Stefano, il tutto avvenuto durante la nascita della nostra denominazione in veste di Conegliano-Valdobbiadene DOCG. Per un iniziale periodo il 26° I° è rimasto un normale Valdobbiadene DOCG, ma non appena è stato possibile, grazie all'introduzione della categoria Rive di Col San Martino, lo abbiamo subito rivendicato come tale, per circoscriverlo e ricondurlo a questo meraviglioso territorio dal quale otteniamo uve che gli danno precise caratteristiche distintive.

Questa zona, corrispondente alla porzione più meridionale del sistema di "corde" collinari comprese tra Vidor e Vittorio Veneto, è caratterizzata da rilievi che poggiano su rocce conglomerate calcaree, originanti versanti ripidi e rettilinei. I suoli differiscono tra loro in base alla profondità, conseguenza diretta dell'altitudine e dell'erosione, e quindi per il diverso supporto nutrizionale e idrico che forniscono alle radici. Le principali valli che incidono trasversalmente il complesso collinare possono innestarsi su tipologie di suoli meno frequenti, costituite principalmente da marne calcaree, molto diverse dalle precedenti, caratterizzate da tessiture fini, assenza di scheletro e profondità elevata. Data l'altitudine e le pendenze, ci troviamo a pieno diritto in condizioni di viticoltura "estrema", che viene definita "eroica". Soprattutto nei vigneti posti ad altitudine più elevata, l'assenza di precipitazioni anche per limitati periodi può portare la vite a stati di sofferenza a causa delle esigue disponibilità di suolo e delle forti condizioni di drenaggio. L'inclinazione dei rilievi permette la massima intercettazione dei raggi solari procurando autunni e primavere più miti rispetto alla media, pienamente corrispondenti ai fabbisogni del vitigno Glera. L'area registra alcune tra le più elevate escursioni termiche, ancora una volta per motivi legati ad altitudine e pendenza dei rilievi e ai conseguenti movimenti delle masse d'aria.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Condizioni di crescita accompagnate da leggere e costanti condizioni di stress, in suoli molto sottili con radici che affondano direttamente nella roccia madre, danno vita a spumanti di grande carattere e complessità gustativa, che fanno della pienezza, tensione e verticalità sapida il loro punto di forza, pur restando sempre in veste fine ed elegante, peculiare caratteristica della Glera in una delle sue migliori versioni derivante da suoli calcarei. Il terroir di Col San Martino si differenzia, all'interno della nostra denominazione, per una delle maggiori presenze di precursori aromatici nelle uve raccolte (data da altitudine e sbalzi termici), che nel singolo caso dei monoterpeni raggiunge picchi di contenuti quasi doppi rispetto alla media di denominazione. Non stupisce quindi che gli spumanti che ne derivano manifestino un'evidente finezza olfattiva accompagnata da altrettanta intensità e gradevolezza.

I descrittori aromatici che identificano questa zona sono di conseguenza la pesca, il glicine ed i fiori bianchi, accanto alla nota di mela verde di sottofondo.

Versatile a tutto campo, il 26° I° si rivela ideale in accompagnamento ad aperitivi e buffet con proposte molto varie, dai formaggi ai salumi, al pesce crudo o fritto e alle pietanze della cucina tradizionale.

Si consiglia di servire a 6-8 °C.

26° I° Valdobbiadene DOCG
RIVE DI COL SAN MARTINO
EXTRA BRUT – 0gr/Lt