



LE COLTURE

INCÀLMO



“Incàlmo”, è un vino frizzante ottenuto da uve Glera, secondo il metodo storico di rifermentazione in bottiglia. Un vino manifesto, nato dal desiderio dei fratelli Ruggeri di realizzare un prodotto che andasse oltre le denominazioni, un vino di famiglia, espressione trasversale della qualità vinicola di Le Colture

Attraverso esso si riscoprono le più genuine e antiche tradizioni delle campagne trevigiane, si producevano infatti espressioni frizzanti sfruttando il fenomeno della rifermentazione spontanea in bottiglia, unico modo per poter produrre vini con un leggero perlage prima della moderna spumantizzazione.

Per Incàlmo la seconda fermentazione avviene in maniera spontanea in bottiglia, con l'alzarsi delle temperature i lieviti riprendono il proprio lavoro, continuando a trasformare lo zucchero residuo ancora presente.

Il naturale deposito di un sottile residuo nella parte bassa della bottiglia, ne conferisce la tipica velatura di color giallo paglierino ed inoltre è responsabile di profumi fragranti di crosta di pane, burro o frutta secca e di un sorso croccante, fresco e asciutto, senza la presenza di zuccheri.

Il perlage è molto spesso sottile e vivace, delicato.

Un vino di facile beva ma non per questo banale, anzi molto complesso nel tempo e nelle diverse annate, grazie anche ai residui che ne aiutano la preservazione della fragranza.

Questa sua versatilità lo rende adatto sia a piatti più sofisticati che piatti più tradizionali e ricchi.

Da guastare così, senza scaraffarlo, eventualmente facendo un piccolo movimento in modo che i commensali abbiano lo stesso bicchiere velato.

Vino frizzante ottenuto da 100% uve Glera, Incàlmo è prodotto con metodo ancestrale, metodo storico di rifermentazione in bottiglia che elargisce al vino un perlage delicato e persistente e un basso livello di solforosa.

Il disegno in etichetta, realizzato da Aldo Rebuli, artista di Valdobbiadene, raffigura l'abbraccio simbolico tra pianta e lavoro dell'uomo. Un'immagine che ben simboleggia la filosofia produttiva della seconda generazione che pur se saldamente ancorata all'alta tradizione vinicola del Prosecco Superiore, dà prova di uno spirito innovativo e di un desiderio di sperimentazione di cui Incàlmo è primo e diretto ambasciatore.

NOTE TECNICHE

Pressione in bottiglia: 3 atm.

Alcol: 11% vol.

Zuccheri residui: 1-2 g/l

Acidità: 5 g/l

Bottiglie da 0.75 lt