

I vini della Fattoria Di Vaira:

LINEA QUOTIDIANO – Bianco, Rosso e Rosato

Vino bianco quotidiano - Falanghina 60% – Trebbiano 40%

Vino rosso quotidiano - Montepulciano 40% – Merlot 30% Cabernet 30%

Vino rosato quotidiano - Sangiovese 100%

Metodo

Fermentazione spontanea in acciaio senza aggiunta di lieviti, enzimi e altro coadiuvante enologico. Nessuna chiarifica ne filtrazione.

LINEA DONNA E CAVALIERE – Bianco e Rosso

Donna Francesca Di Vaira, Vino Bianco - Chardonnay 100%

Cavaliere Francesco Di Vaira, Vino Rosso Montepulciano 100%

Metodo

Fermentazione spontanea in acciaio senza aggiunta di lieviti, enzimi e altro coadiuvante enologico. Nessuna chiarifica ne filtrazione.

LINEA ANCESTRALE – Bianco e Rosato

Ancestrale Bianco - Vino Bianco Chardonnay 100%-

Ancestrale Rosato - Vino Rosato Sangiovese 100%

Metodo

Fermentazione spontanea senza alcuna aggiunta di lieviti, enzimi e coadiuvanti enologici.

Seconda Fermentazione in bottiglia.

Frizzante (non spumante) che può massimo arrivare a 2,5 bar di pressione in bottiglia (mentre gli spumanti possono arrivare a 6 bar). Il nostro protocollo di vinificazione prevede invece che l'aggiunta di zucchero come spesso avviene, l'aggiunta dello stesso mosto che fin dalla vendemmia viene conservato a bassa temperatura e a parte.

La rifermentazione avviene poi in bottiglia senza la consueta sboccatura (e cioè la separazione del fondo) con sostituzione del tappo corona con il tappo sughero a fungo.

Il vino rimane dopo la rifermentazione in bottiglia con la sua chiusura iniziale e viene così commercializzato.

Metodo Ancestrale è un modo antico per avere un vino frizzante ottenuto naturalmente da uve selezionate che per esposizione e caratteristiche donano acidità alla maturazione. Così nascono le bollicine di Ancestrale con una prima fermentazione spontanea in acciaio e con la seconda in bottiglia con i propri lieviti. Senza aggiunta di lieviti, enzimi e altro coadiuvanti enologici.