

MAS DE FER

Valdobbiadene DOCG
RIVE DI SOLIGO
EXTRA DRY

ZONA DI PRODUZIONE	— Valdobbiadene
MICROAREA	— Soligo
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	— 14 g/l
PRESSIONE	— 5 atm
CONSERVAZIONE	— Conservare in ambiente fresco e ad umidità costante, lontano dalla luce
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
VISTA	— Perlage elegante, fine e persistente; colore giallo chiaro con riflessi verdognoli
SPUMA	— Cremosa
OLFATTO	— Fiori bianchi, macedonia di frutta matura, agrumi, mela verde e spezie.
GUSTO	— Verticale, elegante, complesso ed equilibrato
FORMATI DISPONIBILI	— 0,75 L – Magnum 1,5 L



TERROIR

Mas de Fer è un Valdobbiadene Docg ottenuto dalle uve provenienti da circa 5 ettari disposti su Col de Fer e San Gallo, due cocuzzoli della stessa collina nell'area delle Rive di Soligo, da 300 a 500 metri di altitudine, ai limiti per la coltivazione del vitigno Glera.

Questa vigna, che si colloca nella porzione più meridionale del sistema delle "corde" collinari comprese tra Vidor e Vittorio Veneto, è caratterizzata dalla presenza di rocce conglomerate calcaree che danno origine ad un unico versante ripido e rettilineo esposto a Sud - Est.

Il suolo differisce tra la parte alta e la parte bassa in base alla profondità (da 40-50 cm - Suolo Marcuola - a oltre 100 cm - Suolo Collalto), conseguenza diretta dell'altitudine e dell'erosione stessa, e quindi per il diverso supporto nutrizionale ed idrico che i due tipi di profondità esplorabile dalle radici possono comportare. L'origine e la formazione pedogenetica sono le stesse di quelle della zona di produzione del nostro Rive di Col San Martino: ci troviamo infatti sullo stesso sistema di "corde", solamente spostati di qualche km in linea d'aria verso oriente.

Data l'altitudine e le pendenze siamo a pieno diritto in condizioni di viticoltura "estrema", che viene definita "eroica". Soprattutto nella porzione a più alta quota, l'assenza di precipitazioni anche per limitati periodi può portare a stati di sofferenza della pianta a causa delle disponibilità limitate 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.

Trattandosi di una vigna a corpo unico, si differisce in questo caso dalle condizioni che troviamo nel terroir di Col San Martino per l'assenza di litologie meno competenti come marne calcaree; il suolo infatti è costituito dal continuo alternarsi degli strati ghiaiosi ai conglomerati poligenici compatti del suolo.

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.

A differenza del nostro Rive di Col San Martino, l'assenza di marne fa sì che i vini base, ottenuti solamente da suoli di conglomerati calcarei, acquisiscano non comuni gradi di finezza ed eleganza, accompagnati da una delle massime espressioni di gentilezza ed esilità, che a nostro parere vengono assecondati ed enfatizzati dalla versione Extra Dry. La verticalità e la tensione che nascono da questa collina assicurano un finale piacevole ed asciutto.

Tale area 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. La zona di Soligo però, rispetto alla zona di Col San Martino, essendo più spostata verso la parte orientale della denominazione e trattandosi di una singola vigna con esposizione a Sud - Est, gode di temperature medie leggermente superiori, che incrementano notevolmente anche il contenuto di norisoprenoidi e benzenoidi.

Non stupisce quindi che gli spumanti che ne derivano manifestino un'evidente finezza olfattiva accompagnata da completezza e gradevolezza.

I descrittori aromatici che identificano questa zona sono di conseguenza fiori bianchi, macedonia di frutta matura ed agrumi, accanto alla nota di mela verde di sottofondo. Di colore giallo paglia con eleganti riflessi verde chiaro, Mas de Fer sfoggia bollicine sottilissime che salgono numerose a tessere una spuma sontuosa che sosta a lungo sulla superficie. L'assaggio porge sensazioni di croccante piacevolezza e calibrati equilibri tra il dolce e il sapido, l'amaricante, e la spezia. Ideale per aperitivi, formaggi, salumi, piatti di pesce, carni bianche e specialità della cucina orientale.

Si consiglia di servire a 6-8 °C.

MAS DE FER

Valdobbiadene DOCG
RIVE DI SOLIGO
EXTRA DRY

