



HARMONIA MUNDI



SAN FRANCESCO DELLA VIGNA

VIGNETO

Superficie totale di **1.897 mq.** di cui 1.367 mq. di Glera (i cui biotipi provengono dal museo aziendale di Refrontolo) e 530 mq. di Malvasia Istriana per un totale di **1.107 ceppi.**

Glera: sesto di allevamento 150 x 20 cm, forma di allevamento: **quinconce** per il totale irraggiamento della pianta.

Malvasia: sesto di allevamento 80 x 140 cm, forma di allevamento: **Guyot singolo.**

Gestione del vigneto: biologica, con utilizzo di soli materiali biodegradabili per ricreare una gestione simile a quella di un tempo: vimini per le legature più importanti, spago in fibra di lino (così detto spago da "salami"), **assenza di acciaio, ferro e plastica.**

La **biodiversità massima** all'interno del chiostro è garantita dall'inerbimento del vigneto, con la presenza di fiori a fioritura scalare.

15 marzo 2019 — Inizio conduzione vigneto da parte di Santa Margherita Gruppo Vinicolo.





San Francesco della Vigna “Harmonia Mundi”

EXTRA BRUT V.S.Q. BIANCO S.A.

SCHEDA TECNICA

Le uve Glera e Malvasia sono state vendemmiate il 26 agosto 2022 per un totale di 900 kg raccolti manualmente in cassette da 15 kg, suddivisi tra 675 kg di Glera e 225 kg di Malvasia. **Le cassette sono state trasportate con barchino sulla terra ferma** e poi trasferite in Santa Margherita per la pressatura e la vinificazione. Dopo una sosta del vino sui lieviti di **prima fermentazione** sino a gennaio 2023, il vino base è stato posto in autoclave per la **seconda fermentazione** con contatto coi lieviti fino a gennaio 2024. Questo processo è avvenuto in un nuovo prototipo di autoclave che, a differenza della versione classica dotata di agitatore, ruota lentamente e costantemente su se stessa, per garantire una “remuage” più delicato e rispettoso.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Caratterizzato alla vista dal **colore giallo paglierino con delicati riflessi verdognoli** e da un **perlage finissimo** e persistente, questo spumante si apre al naso con **note iodate** di notevole freschezza, quasi a richiamare la brezza marina, e con effluvi agrumati di **bergamotto e limone**, che si evolvono lentamente in **aromi floreali** (alisso bianco) e **mediterranei** (alghe marine) con, sullo sfondo, una scia di affascinanti **ricordi di spezie**, romantico rimando al passato di relazioni commerciali della Serenissima con l'Oriente.

Al palato si conferma la **finezza** e la **setosità del perlage**, conseguenza del lento e costante remuage sui lieviti nella lunga sosta in autoclave, in grado di rendere dinamico il sorso supportato in freschezza e succosità da nette e golose note salate e reso intrigante dal ritorno aromatico delle **note marine**, agrumate e speziate, che sottolineano ulteriormente la singolarità di questo vigneto incastonato nel cuore di **una città unica al mondo**.

Produzione totale di 1.107 bottiglie.



UVE

Glera e Malvasia



ZONA
DI PRODUZIONE

Venezia



ALTITUDINE

Variabile da 1m
a -0,10 m s.l.m.



TIPOLOGIA
DEL TERRENO

Lagunare, sabbioso, ricco
di sostanza organica



SISTEMA
DI ALLEVAMENTO

Quinconce per Glera,
Guyot singolo
per Malvasia



EPOCA
DI VENDEMMIA

Fine agosto



GRADO
ALCOLICO

11,5% vol.



TEMPERATURA
DI SERVIZIO

6 – 8 °C



BICCHIERE
CONSIGLIATO

Tulipano di medie
dimensioni a bocca
richiudente



POTENZIALE
EVOLUTIVO

Tutto da scoprire,
ma non inferiore
ai 3 anni



NUMERO BOTTIGLIE
PRODOTTE

1.107



FORMATI

75cl in singola
cassa legno

