

**Ursprung:**

Italien, Veneto, Conegliano-Valdobbiadene

**Druvsorter:**

Glera

**Jordmån:**

Lerjordar i Conegliano-Valdobbiadene. Manuell skörd.

**Vinifikation:**

Andra jäsningen på flaska, därefter filtreras inte vinet utan buteljeras och lagras på sin jästfällning. Vinet är pärlande snarare än mousserande och med noll grams restsocker. Inget tillsatt svavel.



Malibràns vineri ligger vid foten av alperna, bland de böljande kullarna mellan Valdobbiadene och Conegliano i Veneto och startades av Maurizio Favrels farfar Gregorio under tidigt 50-tal. År 2004 byggde man ett helt nytt vineri, arkitektur för att smälta in i de vackra omgivningarna. Här produceras ca 100.000 flaskor Prosecco per år. Vingårdarna sköts minutiöst för hand, som trädgårdar.

Metoden han använder och som han hela tiden försöker förfina heter Col Fondo ("sur lie" på franska eller "på jästfällningen") och det var så man gjorde mousserande och pärlande vin i norra Italien långt innan trycksäkrade ståltankar och modern utrustning fanns att tillgå. Detta kallas även "Metode Ancestrale".

Maurizios viner buteljeras med sin egen jästfällning, helt utan tillsatt socker eller jäst, och en spontan refermentering sker i flaskan som ger vinet en naturlig och upplyftande mousse - en underbar, lätt drickglädje! Alkoholen är låg, sockernivån noll och svavelhalten minimal. Eftersom vinerna buteljeras med sin jästfällning så kan man, om man inte vill ha ett "molnigt" vin, låta flaskan stå upp några timmar innan man öppnar den och låta jästfällningen falla till botten. Eller så vänder man flaskan upp och ner några gånger innan serveringen och låter den härliga jästfällningen få blanda sig ordentligt med det övriga vinet - i jästfällningen finns smaken och hjärtat av Valdobbiadene!