



LISTINO

2026



Tre Mat crede che il grande vino nasca dalla terra. Per questo il lavoro si concentra in vigna, con un approccio rispettoso e consapevole, riducendo al minimo l'uso della chimica e favorendo l'equilibrio naturale del suolo attraverso microrganismi effettivi e pratiche rigenerative.

Un vigneto storico dei primi del '900, dove quattro vitigni convivono da oltre un secolo nello stesso appezzamento, piantati dai nostri avi e raccolti ancora oggi insieme, esclusivamente a mano, in un'unica vendemmia. Verdisio, Perera, Bianchetta e Glera vengono pigiati contemporaneamente per dare origine a un mosto unico, pieno e autentico, espressione diretta della terra che lo genera.

Ogni vite ha un ruolo preciso: l'acidità del Verdisio, i profumi di pera e mela della Perera, l'equilibrio zuccherino della Bianchetta e la capacità della Glera di custodire nel tempo la finezza della bolla. È una visione antica del vino, quando era il vigneto (e non la cantina) a raccontare l'origine e il carattere di ogni bottiglia.



FINALIZZATO COLET






METODO: Charmat Lungo

VITIGNI: Glera, Perera, Bianchetta, Verdisio

ALCOOL: 11,5 % Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: da 3 g/L a 5 g/L

FORMATI: 0,75lt - 1,5 Lt - su richiesta 3lt, 6lt

-  Senza solforosa aggiunta
-  La raccolta è manuale a piena maturazione dell'uva
-  Trattamenti con micro organismi effettivi
-  Vigneto storico del 1898 Santo Stefano di Valdobbiadene 398 slm esposizione SUD
-  Vendemmia sequenziale delle diverse varietà di uve selezionate nel vigneto, seguono dai 6 agli 8 mesi di affinamento post fermentazione in botte di acciaio con una sosta in autoclave per almeno 3 mesi prima di essere imbottigliato



FINALIZZATO BRUT






METODO: Charmat Lungo

VITIGNI: Glera, Perera, Bianchetta, Verdisio

ALCOOL: 10,5 % Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: da 5,5g/L a 8g/L

FORMATI: 0,75lt - 1,5 Lt

-  Senza solforosa aggiunta
-  La raccolta viene effettuata a mano a piena maturazione dell'uva
-  Trattamenti con micro organismi effettivi
-  Vigneto storico 1935 Santo Stefano di Valdobbiadene 350 slm esposizione SUD
-  Vendemmia sequenziale delle diverse varietà di uve selezionate nel vigneto, seguono dai 6 agli 8 mesi di affinamento post fermentazione in botte di acciaio con successiva sosta in autoclave per almeno 3 mesi prima di essere imbottigliato.



FINALIZZATO VINELL






METODO: Rifermentato in bottiglia

VITIGNI: Glera, Perera, Bianchetta, Verdisio

ALCOOL: 10,5 % Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: 0g/L

FORMATI: 0,75lt - 1,5 Lt

-  Senza solforosa aggiunta
-  La raccolta viene effettuata a mano a piena maturazione dell'uva
-  Trattamenti con micro organismi effettivi
-  Vigneto storico Santo Stefano di Valdobbiadene 398 slm esposizione SUD
-  Dai 6 ai 7 giorni di appassimento in vigna, seguono 4 giorni di macerazione sulle bucce, da 6 a 8 mesi di affinamento post fermentazione in botte di acciaio. Per finire una sosta in bottiglia per almeno 2 anni prima di essere commercializzato.



FINALIZZATO METODO B






METODO: Metodo classico 60 mesi, non dosato

VITIGNI: Glera, Perera, Bianchetta, Verdisio

ALCOOL: 10,5 % Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: 0 g/L

FORMATI: 0,75lt

-  Senza solforosa aggiunta
-  La raccolta è manuale a piena maturazione dell'uva
-  Trattamenti con micro organismi effettivi
-  Vigneto storico del 1898 Santo Stefano di Valdobbiadene 398 slm esposizione SUD
-  Vendemmia sequenziale delle diverse varietà di uve selezionate nel vigneto, da 6 a 8 mesi di affinamento post fermentazione in botte di acciaio. Seconda fermentazione in bottiglia per almeno 60 mesi prima di essere sboccato alla volée. Sboccatura e ritappatura con tappo a fungo senza aggiunta di altro vino



TERRA






METODO: Ancestrale

VITIGNI: Glera, Perera, Bianchetta, Verdisio

ALCOOL: 10,5 % Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: 0 g/L

FORMATI: 1,5 Lt

-  Senza solforosa aggiunta
-  La raccolta è manuale a piena maturazione dell'uva
-  Trattamenti con micro organismi effettivi
-  Vigneto storico del 1898 Santo Stefano di Valdobbiadene 398 slm esposizione SUD
-  12 giorni di Macerazione sulle bucce con unica fermentazione in bottiglia