Fior di Sale: quando la mineralità del territorio incontra l’eccellenza del Prosecco

scritto da Redazione Wine Meridian | 6 Novembre 2025



Fior di Sale è il Conegliano Valdobbiadene DOCG Brut Rive di San Michele di Gabe Tenute: un vino che esprime la mineralità del territorio attraverso uve Glera coltivate a San Michele di Feletto. Vinificazione attenta, sosta sulle fecce e dosaggio contenuto creano un profilo sapido e fresco, perfetto per crudi di mare e carni bianche, in bottiglie sostenibili.

Un nome evocativo e un profilo raffinato che racconta equilibrio, freschezza e autenticità: **Fior di Sale** è il Conegliano Valdobbiadene DOCG Brut Rive di San Michele firmato Gabe Tenute, ottenuto esclusivamente da uve Glera coltivate

sulle colline di San Michele di Feletto. Un luogo incantato e ricco di storia, dove il terroir rivela un’essenza ancestrale e un’armonia unica.

Il “Fior di Sale” è ciò che rimane sul fondo dei bacini quando evapora l’acqua di mare. Il suo colore grigiastro è riconducibile ai minerali che contiene e che ne determinano il tipico sapore sapido. Anche il terreno delle colline del Conegliano Valdobbiadene è ricco di minerali e, così come accade con il Fior di Sale, sono loro a conferire al Brut profumi, sentori e sapidità.

Da questo territorio straordinario nasce un vino che esprime una marcata sapidità e capace di donare piacevole freschezza. Al naso si distinguono profumi floreali di rosa e acacia, accompagnati da note fruttate di mela verde, pesca e agrumi. **Il sorso è pieno, armonico e minerale, un tratto distintivo che riflette la forte identità del vino e del territorio**.

La **vinificazione** prevede l’utilizzo di lieviti selezionati e una sosta sulle fecce fini per almeno tre mesi, a garanzia di struttura, profondità e complessità. Il dosaggio zuccherino contenuto (8 g/l) ne completa l’equilibrio gustativo, rendendolo perfetto a tutto pasto e in abbinamento a crudi di mare, sushi e secondi piatti a base di carni bianche.

La personalità decisa di Fior di Sale si riflette anche nell’etichetta: un design innovativo e simbolico che racconta visivamente l’anima del vino e la sua spiccata mineralità, offrendo una narrazione delle sue sfumature sensoriali.

In linea con l’impegno sostenibile di Gabe Tenute, le bottiglie di Fior di Sale sono prodotte con vetro più sottile per ridurre il consumo energetico e l’impatto ambientale. Personalizzate con il logo Gabe Tenute, sono disponibili in una varietà di formati – da 375 ml fino a 9 litri – per soddisfare esigenze diverse, dal consumo quotidiano alle occasioni di rappresentanza.

Fior di Sale è il risultato di un lavoro attento e appassionato, di una cultura del vino **che mette al centro la cura del territorio e la valorizzazione della sua vitalità**.

Punti chiave

1. **Fior di Sale Conegliano Valdobbiadene DOCG Brut** da uve Glera delle colline di San Michele di Feletto.
2. **Mineralità distintiva** del terroir conferisce sapidità, profumi floreali e note fruttate di agrumi e pesca.
3. **Vinificazione con lieviti selezionati** e sosta sulle fecce per tre mesi garantisce struttura e complessità.
4. **Dosaggio zuccherino contenuto** (8 g/l) ideale per abbinamenti con crudi di mare e carni bianche.
5. **Produzione sostenibile** con bottiglie in vetro sottile disponibili in formati da 375 ml a 9 litri.