

ORIGINI

BIANCO MACERATO IGT VENETO

Terreno e forme d' allevamento

Comune di ubicazione dei vigneti: Rovolon, Colli euganei, Italia

Uve: Garganega, Moscato giallo

Altimetria s.l.m.: 150-250 mt

Tipologia terreno: Argilloso calcareo origine vulcanica

Esposizione: Nord-Ovest

Età delle viti: 30-40 anni

Densità di impianto: 4000 ceppi/ha

Resa per ettaro: 80 q.li/ha

Forma di allevamento: Cappuccina, Guyot

Epoca di vendemmia: Fine settembre

Caratteristiche fisico-chimiche

Gradazione: 12,5% vol

Estratto secco: N.D.

Acidità totale: 5,50 g/l

Ph: N.D.

Zuccheri residui: N.D.

Caratteristiche organolettiche

Colore: Giallo dorato

Profumi: inizio con sentori floreali e mandorla amara, fiori gialli, frutta a polpa gialla con sentori agrumati ed esotici, arrivando a frutta candita e zenzero

Sapore: Fresco, sapido, minerale, finale abbastanza morbido con tannino presente

Vinificazione

Dettagli/fermentazione: raccolta manuale delle uve al raggiungimento della perfetta maturazione, pigiadiraspatura e fermentazione spontanea a contatto con le proprie bucce per 15-20 giorni senza utilizzo di solforosa, controllo delle temperature

Temperatura di fermentazione: 18 °C

Fermentazione malolattica: Si

Affinamento: Riposa in tonneau di rovere francese per circa 1 anno e messo in bottiglia senza filtrazione