

STRAMÀ

Vino Bianco da uve stramature Biologico

DENOMINAZIONE: VINO DA TAVOLA

ANNATA: /

TIPOLOGIA: VINO BIANCO FERMO

VITIGNI: ALBANA, TREBBIANO, MOSCATO

COLLOCAZIONE: RAVALDINO IN MONTE (FC)

ETÀ DEI VIGNETI: 20 ANNI

ESPOSIZIONE: NORD-OVEST

ALTITUDINE: 200 METRI S.L.M.

SUOLO: CALCAREO-ARGILLOSO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: CORDONE SPERONATO

DENSITÀ DI IMPIANTO: 3300 CEPPI/HA

RESA PER ETTARO: 70 Q/HA

EPOCA DI VENDEMMIA: PRIMI DI NOVEMBRE

VINIFICAZIONE: DOPO LA RACCOLTA TARDIVA DELLE UVE, C'È UN ULTERIORE PERIODO DI APPASSIMENTO IN GRATICCI PER CIRCA 45/60 GIORNI.

SI PROCEDE QUINDI ALLA PIGIATURA E DI RASPATURA DELLE UVE CHE SONO FERMENTATE CON L'AUSILIO DEI SOLI LIEVITI INDIGENI, PER UNA SETTIMANA A CONTATTO CON LE BUCCE, POI SVINATO IN MODO DA CONTINUARE LA FERMENTAZIONE IN ACCIAIO SINO AD ARRIVARE ALLA GRADAZIONE ALCOLICA DI 12,5 GRADI. RAGGIUNTO QUESTO RISULTATO SI BLOCCA LA FERMENTAZIONE PORTANDO IL VINO A 2°C.

AFFINAMENTO: IN INOX PER 12 MESI

RIPOSO: IN BOTTIGLIA PER ALMENO 6 MESI

GRADAZIONE: 12,5%VOL

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: 5 ANNI

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14°C

TEMPO DI DECANTAZIONE: NON NECESSARIO

ASPETTO: GIALLO AMBRATO BRILLANTE

PROFUMO: INTENSO, FRUTTA SECCA, FICO, AGRUMI

GUSTO: EQUILIBRATO, FRESCO, DOLCE, SAPIDO

ABBINAMENTO: BISCOTTI, CONDIMENTI AGRODOLCI, FORMAGGI NON ECCESSIVAMENTE STAGIONATI, PATÈ

