



Fatto coi piedi

Vino bianco - Lotto: 19.01

Descrizione: vino bianco macerato (orange wine) decisamente aromatico, leggermente tannico, salino. Adatto a medio-lungo invecchiamento.

Abbinamenti: si accompagna bene a primi saporiti senza pomodoro, ottimo con carbonara e risotto allo zafferano. Ideale con gamberi e gamberoni sfumati con lo stesso vino, si abbina a piatti di pesce crudo affumicato (spada o tonno), pesci importanti al forno, pesce azzurro, frittate anche con verdura, arrostiti di carni bianche e carni bianche speziate come pollo al curry, coniglio all'orientale e alla cucina orientale in genere. Ottimo con salumi grassi come lardo e pancetta.

Servizio: si consiglia di servire il vino a 15°, versare adagio può contenere un leggero residuo.

Scheda tecnica

Uve: Malvasia aromatica di Candia 35%, Ortrugo (35%), Trebbiano (25%) altre uve bianche (5%)

Vigne: età media 50 anni.

L'annata: nel nostro territorio l'annata 2019 è stata caratterizzata da un clima caldo ad inizio primavera seguito da un maggio gelido e piovoso, da una estate calda e asciutta e clima molto equilibrato nel periodo antecedente la vendemmia, che è stata tardiva di una quindicina di giorni rispetto all'andamento climatico degli ultimi anni.

Vendemmia: manuale in cassette da 18 kg, dal 15 al 28 settembre

Vinificazione:

Cernita manuale dei grappoli prima della pigiatura. Fermentazione: spontanea senza nessuna aggiunta, in tino aperto fuori cantina.

Macerazione: 30 giorni con frequenti follature.

Svinatura: a fermentazione ultimata. Un travaso.

Imbottigliamento: manuale in bordolese leggera.

Chiusura con tappo Nomacorc.

Alcool: 12.5% vol.

Solforosa totale: inferiore a 10 mg/l (solfiti non aggiunti)