



## Fatto coi piedi

Vino bianco – Lotto 20.01

**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, perfetto con la tempura. 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 2020 è stata caratterizzata da un clima caldo ad inizio primavera seguito da un maggio fresco ed asciutto, da una estate calda e umida e clima molto equilibrato nel periodo antecedente la vendemmia.

**Vendemmia:** manuale in cassette da 15 kg, dal 11 al 17 settembre

### Vinificazione

Cernita manuale dei grappoli prima della pigiatura. Fermentazione spontanea senza nessuna aggiunta, in vasca di cemento fuori cantina.

**Macerazione:** 25 giorni con frequenti rimontaggi.

**Svinatura** a fermentazione ultimata. Un travaso.

**Imbottigliamento** in bordolese leggera. Chiusura con tappo Nomacorc

**Alcool:** 12 % vol.

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