



I GERMOGLI BIANCHI PINOT NERO VINIFICATO IN BIANCO Provincia di Pavia IGP



GIACITURA DEI VIGNETI: Prima Fascia Collinare dei comuni di Torricella Verzate e Oliva Gessi
ESPOSIZIONE: Sud-Est
TIPO DI TERRENO: Argilloso-Calcareo
DENSITA' D'IMPIANTO: 5000 ceppi ad Ha
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 15 anni
UVAGGIO: 88% Pinot Nero e 12% Chardonnay
RESA PER ETTARO: 90 quintali
EPOCA DI RACCOLTA: Fine Agosto

OPERAZIONI AGRONOMICHE

La potatura secca a Guyot viene eseguita a partire da fine novembre, mantenendo un numero di 8-9 gemme per ceppo. Da maggio, con la scacchiatura e la spollonatura vengono eliminati i germogli superflui e legati quelli principali; sono operazioni basilari per mantenere un buon equilibrio vegetativo e produttivo della pianta, soprattutto nel caso di vigneti giovani. Ad inizio agosto, dopo l'invaiaatura, viene eseguito un leggero diradamento dell'uva per distribuire al meglio la produzione della vite sui tralci più vicini al ceppo e per evitare che si creino affastellamenti di grappoli (causa principale dell'attacco di muffa grigia nelle annate umide); il diradamento dei grappoli, che favorisce una migliore maturazione dell'uva, permette di avere una maggior concentrazione di sostanze zuccherine ed aromatiche oltre che una migliore sanità del prodotto.

Da oltre 15 anni pratichiamo l'inerbimento dei vigneti per creare un più equilibrato rapporto chioma-radice della vite e per salvaguardare gli insetti utili al vigneto; per lo stesso motivo vengono utilizzati antiparassitari a basso impatto ambientale ed evitato l'utilizzo di diserbanti chimici.

La raccolta dell'uva è manuale, in cassette da 18 kg.

OPERAZIONI ENOLOGICHE

La vinificazione in bianco ha inizio con la pressatura soffice dell'uva intera, che porta alla separazione del mosto da vinacce e raspi; il mosto, chiarificato e travasato dopo circa un giorno, viene fatto fermentare in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata di 18°C. Dopo ulteriori travasi e stabilizzazioni, il vino viene addizionato di mosto dolce e lieviti selezionati e fatto rifermentare in autoclave, per poi essere microfiltrato ed imbottigliato.

SCHEDA TECNICA

Colore: Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, limpido, brillante.

Profumo: intenso, persistente, fruttato, elegante, fresco. Sentori di fiori, ribes e mela verde.

Sapore: morbido, di buona sapidità, equilibrato e armonico, nerbo vivo e stoffa elegante.

Sensazione d'aroma: netta e pronunciata che sosta giustamente in bocca.

DATI ANALITICI:	- Titolo alcolico effettivo:	12,00 % vol
	- Zuccheri residui:	9,5 g/l
	- Acidità:	6,30 g/l
	- pH:	3,12
	- Estratto secco:	21,00

ABBINAMENTO ENO-GASTRONOMICO

E' un vino bianco secco piacevole e di struttura, ideale da aperitivo. Accompagnamento: minestre, frutti di mare, antipasti magri, paste asciutte e risotti con salse a base di pesci; piatti a base di uova, pesci in bianco e salsati.

Temperatura di servizio: 8°C. Modo del servizio: stappare la bottiglia al momento.

NOTIZIE VARIE

L'anno del debutto de "I Germogli" è stato il 1982 ed è stata la grande novità dell'Oltrepò Pavese diventando un classico della ristorazione.

PRODUZIONE ANNUA

40.000 bottiglie

Monsupello Eredi di Boatti Carlo Soc. Agr.

Via San Lazzaro, 5 – 27050 Torricella Verzate - Pavia – Italia

Telefono + 39.0383.896043 – Fax + 39.0383.896391 - www.monsupello.it - E.mail: monsupello@monsupello.it

Partita i.v.a. e C.Fisc. 02347350189