



LA CUENTA VINO DOLCE OTTENUTO DA UVE APPASSITE



GIACITURA DEI VIGNETI: Prima Fascia Collinare nei comuni di Oliva Gessi
ESPOSIZIONE: Sud-Est e Sud-Ovest
TIPO DI TERRENO: Calcareo
DENSITA' D'IMPIANTO: 4000 ceppi ad Ha
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 25 anni
UVAGGIO: Moscato e Chardonnay principalmente, con aggiunte di Semillon e Muscat
RESA PER ETTARO: 70 quintali, che dopo appassimento diventa di 30 quintali
EPOCA DI RACCOLTA: Prima metà di settembre

OPERAZIONI AGRONOMICHE

La potatura secca a Guyot viene eseguita a partire da fine gennaio, mantenendo un numero di 7-8 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'invaletatura, viene eseguito il 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 platò da 5 kg. L'uva viene mondata, grappolo per grappolo, e successivamente appesa ad appassire su graticci, in una stanza asciutta e ben arieggiata. L'appassimento si protrae fino a metà novembre.

OPERAZIONI ENOLOGICHE

Da metà novembre l'uva appassita (che ha perso fino al 50 % del proprio peso iniziale), viene mondata e pressata nella pressa pneumatica. Il mosto fiore, che subisce una prima chiarifica sgrassante, viene travasato in barriques nuove di legno francese, ove fermenta ed affina per diversi mesi, a seconda dell'annata. Dopo un ulteriore travaso ed una leggera stabilizzazione proteica, il vino viene microfiltrato ed imbottigliato.

SCHEDA TECNICA

Colore: giallo oro intenso, brillante.

Profumo: bouquet fine, fresco e fruttato

Sapore: morbido, molto intenso, vanigliato, fruttato, elegante, di pieno carattere.

DATI ANALITICI:	- Titolo alcolico effettivo:	11,00 % vol
	- Zuccheri residui:	210 g/l
	- Acidità:	6,80 g/l
	- pH:	3,35
	- Estratto secco:	41,00

ABBINAMENTO ENO-GASTRONOMICO

Qualificazione: vino bianco dolce. *Accompagnamento:* il classico vino da meditazione, degustato in inverno nelle serate di compagnia, seduti vicino ad un camino acceso; espressione massima ottenuta abbinandolo a caldarroste di marroni o a dolci secchi rustici, per esempio una torta di mandorle o ai "brutti ma buoni". Ottimo se servito in abbinamento a certi formaggi stagionati piccanti.

Temperatura di servizio: 12°C.

Modo del servizio: stappare la bottiglia un'ora prima al servizio.