



## LA CUENTA VINO DOLCE DA UVE APPASSITE



GIACITURA DEI VIGNETI: prima fascia collinare del comune di Oliva Gessi

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest

TIPO DI TERRENO: calcareo

DENSITA' D'IMPIANTO: 4000 ceppi ad Ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

ETA' MEDIA DEI VIGNETI: oltre 30 anni

UVAGGIO: Moscato e Chardonnay principalmente, con aggiunte di Semillon e Muscat

RESA PER ETTARO: 70 quintali che appassiti diventeranno 30 q.

EPOCA DI RACCOLTA: metà settembre

### OPERAZIONI AGRONOMICHE

La potatura secca a Guyot viene eseguita a partire da dicembre, 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. Dopo l'invaiaatura, se necessario, viene eseguito un 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 e fenoliche ed una migliore sanità del prodotto.

I vigneti vengono gestiti dal 1993 con l'inerbimento permanente, per creare un più equilibrato rapporto chioma-radice della vite, per evitare l'erosione dei terreni declivi e per salvaguardare gli insetti utili del vigneto; per lo stesso motivo vengono utilizzati antiparassitari a basso impatto ambientale a seconda delle esigenze dell'annata.

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

### 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 sgrossante, 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.

#### SCHEMA 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: 14°C. Modo del servizio: stappare la bottiglia un'ora prima al servizio

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](http://www.monsupello.it) - E.mail: [monsupello@monsupello.it](mailto:monsupello@monsupello.it)