

VENDEMMIA TARDIVA

Vino Bianco

Prima Annata: 2006

Numero bottiglie prodotte: 1.200 da 0,370 ml

Altimetria: 50/80 M.S.L.M

Resa/Ettaro: nessuna stima possibile

Densità Impianto: 4200 piante / Ha

Sistema Allevamento: guyot

Temperatura Fermentazione: 16/18°C

Epoca vendemmia: in relazione all'andamento climatico; la vendemmia è fatta in più volte con inizi primi di novembre.

Epoca imbottigliamento: aprile – maggio

Durata Fermentazione: 15-20 giorni

Gradazione: 14.5% Vol

Tecnica di produzione: pressatura soffice dell'uva intera con vecchi torchi a gabbia. Il succo ottenuto viene fatto fermentare in Barrique; dopo la fermentazione matura sulle proprie fecce fino ad almeno 3-4 mesi.

Materiale vasche: Barrique

Capacità di invecchiamento: bere almeno dopo un anno di affinamento in bottiglia



Omaggio enologico alla nostra varietà bianca più importante, il Vermentino. Ultimo arrivato in azienda, ha già ammaliato con il suo carattere il consenso clientelare. Di colore paglierino carico, è un'armonia di profumi mielati e di frutti appassiti. In bocca è sapido, dolce e caldo. È solo grazie alla simbiosi tra frutto e muffa nobile che riusciamo ad ottenere un simile prodotto. Dalla grande personalità e tipicità. Buona meditazione.

Oenological tribute to our most important white variety, Vermentino. The latest arrival in our production, has already enchanted through his character.

Strong straw-coloured, harmony of honey aroma with faded and dry fruits. The taste is sapid, sweet and warm. Only through the symbiosis between fruit and noble rot is possible to obtain this kind of product, with great personality and typicalness. Good meditation.
