



0,75 l

Ideale Allegro

Indicazione Geografica Tipica

Vino Bianco Allegro

I VITIGNI: UVE BIANCHE SELEZIONATE.

I VIGNETI: I VIGNETI SONO DI NATURA GHIAIOSA/SABBIOSA, SITUATI NEI TERRENI DI FIUMICELLO VICINO AL TORRENTE "TORRE". L'ETA' DEGLI IMPIANTI E' DI 18 ANNI.

L'IMPIANTO: GUYOT UNILATERALE CON 4000 VITI/ETTARO.

LA VENDEMMIA: VITIGNI VENDEMMIATI ALLA FINE DI AGOSTO, COLTIVATI NEI VIGNETI DI PROPRIETA' NEL RISPETTO DELLE TRADIZIONI LOCALI.

LA VINIFICAZIONE: SI EFFETTUA CON UNA MACERAZIONE A FREDDO SULLE BUCCE DI 12 ORE. LA FERMENTAZIONE AVVIENE A TEMPERATURA CONTROLLATA DAI 16 AI 18 °C. QUANDO DURANTE LA PRIMA FERMENTAZIONE ALCOLICA, IL TENORE ZUCCHERINO RESIDUO RAGGIUNGE I 15 GRAMMI LITRO, IL MOSTO/VINO VIENE REFRIGERATO ALLO SCOPO DI ARRESTARE L'ATTIVITA' DEI LIEVITI RESPONSABILI DI TALE PROCESSO.

LA SECONDA IN UN SECONDO MOMENTO, ALL'INTERNO DI UN'AUTOCLAVE PER LA FERMENTAZIONE: PRESA DI SPUMA, IL PRODOTTO VIENE PORTATO ALLA TEMPERATURA DI 18°C PER SVOLGERE LA SECONDA FERMENTAZIONE, RESPONSABILE DELLA LEGGERA FRIZZANTATURA.

IL COLORE: GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI VERDOGNOLI. SI NOTA UNA LEGGERA FORMAZIONE DI PERLAGE MENTRE SI VERSA.

IL PROFUMO: VINO FRUTTATO, DAI PROFUMI FLOREALI TIPICI DI QUESTO TIPO DI VINIFICAZIONE. RICORDA IL LIEVITO E QUINDI LA CROSTA DI PANE.

IL SAPORE: RISPPECCHIA LE STESSE SENSAZIONI RISCOSTRATE AL PROFUMO, SAPORE FRESCO E LEGGERO.

GLI ABBINAMENTI: È VINO DA APERITIVO NONCHÉ DA TUTTO PASTO. SERVIRE A 3-5 °C.

I DATI TECNICI:

ALCOLE: 11,5% IN VOLUME

ZUCCHERI RESIDUI: 6 GRAMMI PER LITRO

ACIDITA' TOTALE: 5,50 GRAMMI PER LITRO

ESTRATTO SECCO: 22 GRAMMI PER LITRO