

Anna 6

VIGNETO

Tipo: bianco

Varietà: chardonnay-prosecco-sauvignon

Zona di produzione: Grave di Papadopoli

Comune: Cimadolmo - Italia

Anno di impianto: 1991

Densità di impianto: 2.850 ceppi ettaro

Resa ettaro: 12.000 kg/ha

Resa per pianta: 4,20 kg/ceppo

Sesto d'impianto: 2,80 x 1,25

Superficie: 8,00 ha

Sistema di allevamento: sylvoz

Tipologia di terreno: a scheletro prevalente con percentuale di sabbia - limo (50-60%)

Epoca di vendemmia: leggermente anticipata per ottenere vino fresco e con gradazione alcolica moderata

Raccolta: a mano

VINIFICAZIONE

Trasporto dell'uva alla diraspatrice e pressa tramite convogliatore a vibrazione e nastro

Illimpidimento: statico a freddo

Recipiente di fermentazione: 100% in acciaio

Temperatura di fermentazione: 16/18°C

Lieviti: selezionati

Durata fermentazione: 10 gg.

Fermentazione malolattica: no

Elevage: 5 mesi sui lieviti

Imbottigliamento: Febbraio 2008

Affinamento in bottiglia: 30 gg

DATI TECNICI

Denominazione: IGT Marca Trevigiana 2007

Grado alcolico: 11,20 % in Vol.

Acidità totale: 5,80 gr/l.

pH: 3,32

DEGUSTAZIONE

Temperatura di servizio: 10/12°

Colore: giallo paglierino, scarico con riflessi verdognoli.

Olfatto: profumo intenso, complesso, spiccano le note fresche e vegetali di salvia, foglia di fico e peperone. Seguono una delicata nota minerale, il fruttato con ananas, note agrumate di pompelmo e cedro, nel finale leggero speziato mediterraneo.

Gusto: fresco, sottile, elegante, delicatamente morbido e leggero con finale citrino.

In cucina: elegante e delicato proprio come una bella donna, questo vino si sposa magnificamente con i risotti delicati alle erbe, zuppa di cipolla, zuppa di funghi, pasta al pomodoro per la sua delicata acidità. Si abbina felicemente con formaggi erborinati freschi, primi di pesce o spiedini cucinati alla griglia.

