



Vigna dei Ciliegi Bianco

VIGNETO

Tipo: bianco

Varietà: prevalenza tocai con piccole percentuali di chardonnay e sauvignon

Zona di produzione: Carboncine

Comune: Roncade - Italia

Anno di impianto: 2003

Densità di impianto: 5.000 ceppi ettaro

Resa ettaro: 9.000 kg/ha

Resa per pianta: 1,80 kg/ceppo

Sesto d'impianto: 2,50 x 0,80

Superficie: 1,00 ha

Sistema di allevamento: guyot

Tipologia di terreno: argilloso (50-60%) con presenza di caranto, alcalino

Epoca di vendemmia: terza decade di Settembre

Raccolta: a mano

VINIFICAZIONE

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

Illimpidimento: statico a freddo

Recipiente di fermentazione: 70% in acciaio, 30% tonneau in rovere francese a grana fine, tostatura media

Temperatura di fermentazione: 18/20°C

Lieviti: selezionati

Durata fermentazione: 20 gg.

Fermentazione malolattica: no in acciaio, totale in legno

Elevage: 7 mesi sui lieviti

Imbottigliamento: aprile 2007

Affinamento in bottiglia: 60 gg

DATI TECNICI

Denominazione: IGT Marca Trevigiana 2006

Grado alcolico: 14,30 % in Vol.

Acidità totale: 5,70 gr/l.

pH: 3,36

DEGUSTAZIONE

Temperatura di servizio: 12/14°C

Colore: giallo paglierino

Olfatto: profumo intenso, complesso, elegante. Evidenti le note di frutta gialla con pesca e albicocca a seguire, il floreale con fiori gialli, lo speziato mediterraneo con timo ed origano ed il vegetale fresco con salvia.

Gusto: ricco, caldo, potente, con acidità equilibrata, morbido ed avvolgente, in bocca ripete le sensazioni fruttate percepite all'olfatto, persistente, con finale asciutto.

In cucina: particolarmente indicato per i piatti di pesce, eccellente con i risotti di verdure, carni bianche e formaggi.