

ANULARE



CARATTERISTICHE GEOGRAFICHE:

Località: Alpagò (BL)
Nome vigneto: Ai Laghèt
Altitudine: 550 metri s.l.m.
Coordinate: GPS: 46° 9' 8.49" Nord 12° 20' 23.003" Est

VITIGNI:

Pinot grigio Ersa Fvg 150 su portinnesto SO4.

ZONA DI PRODUZIONE ED ESPOSIZIONE:

Conca dell'Alpagò - Val Belluna - Paleovalle del fiume Piave.

TIPOLOGIA DEL TERRENO:

Di origine glaciale, in forma di morene vallive o locali, sui quali insistono suoli moderatamente profondi, calcareo marnosi, molto ghiaiosi e con un alto contenuto di sostanza organica in superficie.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO E PRATICHE AGRONOMICHE:

100% doppio capovolto con resa 50 quintali per ettaro, selezione in pianta dei grappoli, defogliatura in fioritura e invaiatura. Incisione "Anulare" del capofrutto e surmaturazione in pianta.

VENDEMMIA:

Raccolta manuale in cassetta alle prime brine.

VINIFICAZIONE:

Macerazione a freddo. Decantazione statica del mosto a freddo e successivo avvio della fermentazione alcolica a temperatura controllata di 16-17° C, per preservare il raffinato aroma.

MATURAZIONE ED AFFINAMENTO:

Sosta sulle fecce nobili fino alla primavera successiva alla vendemmia, e successivo imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo paglierino con tenui riflessi ramati. Profumi intensi di glicine e petali di rosa appassita, mallo di mandorla, pesca bianca, nettarina e frutta candita, speziata e balsamica. Al gusto una buona acidità e pienezza aromatica, si accompagnano alle note candite e acquavite con un finale sapido e minerale.

Da servire con marinate di pesce fresco, sauté di molluschi e crostacei. Primi e secondi al forno. Da meditazione accompagnato da un sigaro italiano.

Servire a 10-12° C in calici a gambo lungo di media ampiezza.

TEVERONE

CREP NUDO

CAPEL GRANDE

VENAL

ANTANDER

MESSER

CIMA DEL

BRUT PASS

PASTER

SESTIER

GUSLON

CASTELAT

CIMON DEL

CAVALLO

CIMA

BUSA SECCA

CREPON

CORNOR

DOLADA

MT. FAGOREIT

LASTE

PIANINA

VIOZ