

BIANCOPAZZO



UVE

Trebbiano, Sauvignon blanc, Riesling.



FORMA D'ALLEVAMENTO

Controspalliera e tendone.



VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate e le bucce restano in macerazione a 8-10 °C per qualche ora. Il mosto viene estratto in torchio meccanico orizzontale e chiarificato attraverso una decantazione statica a freddo. Attivata da un mosto di avviamento naturale, la fermentazione si svolge in acciaio a 16-18 °C; l'affinamento prosegue in acciaio sulle fecce fini.



CURIOSITA'

E' "pazzo" perché nasce da una folle unione di vitigni a bacca bianca molto diversi... Nelle annate più difficili, quelle più calde e secche, le uve di Sauvignon e Riesling risultano povere in precursori aromatici varietali; allora, il vino che se ne ottiene viene assemblato con del Trebbiano al fine di ottenere un prodotto che sia al naso fruttato e speziato, con una buona struttura gustativa ma pur sempre fresco ed armonico. E' un vino estremamente godibile e che sorprende nel corso dell'affinamento in bottiglia.



BIO

Viticoltura Biologica.