

MONTE CRISTO DA UVE GARGANEGA LEGGERO APPASSIMENTO

VITIGNI

Uve: Garganega

Sistema di allevamento: guyot

Ceppi per ettaro: 6000

Terreno: medio impasto di origine morenica, calcareo/argilloso e sassoso

Altitudine: 140-160 m/s.l.m.

Epoca di vendemmia: prima decade di Ottobre

Resa: 80 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Intervento sulle uva: dopo aver riservato grande attenzione al frutto e aver raggiunto il picco massimo di maturazione, i grappoli vengono lasciati appesi alla vite per un periodo variabile tra i 15/25 giorni, fino ad ottenere un ulteriore innalzamento del grado zuccherino e abbassamento dell'acidità totale per esaltare a fine vinificazione una piacevole morbidezza al palato.

Vinificazione: Criomacerazione prolungata delle uve, separazione buccia/mosto, fermentazione a temperatura controllata (16-18°C). Conservazione in serbatoi inox termocondizionati.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo pagierino intenso

Profumo: note fruttate di albicocca e pesca matura accompagnano sentori di fiori d'acacia

Sapore: denso, morbido e corposo, evidenti sensazioni di frutta matura, pesca e frutti esotici con finali sensazioni di miele

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 13,5% vol

Estratto secco netto: 23 g/l

Zuccheri riduttori: 8 g/l

Acidità totale: 5,5 g/l

Anidride solforosa totale: 90/110 mg/l

ABBINAMENTO

Si consiglia di accompagnare ad antipasti, primi o secondi piatti di pesce di mare o di lago, in particolare crostacei. Ideale anche con formaggi stagionati

Note di servizio: servire alla temperatura di 10-12°C

VINEYARD

Grapes: Garganega

Training system: guyot

Stumps per hectare: 6000

Soil: medium texture of origin moraine, calcareous/clayey and stony

Altitude: 140-160 m/a.s.l.

Harvest period: first decade of October

Yield: 80 quintals/Ha

VINIFICATION

Practice on the grapes: after carefully handling the fruit of the grape in the vineyard and after the grape is reaching the highest level of maturation, they are hanging for another variable period from 15/25 days, in order to achieve a higher level of sugar and a lower level of total acidity, and obtain, after the vinification, a pleasant smoothness on the palate.

Vinification: prolonged cold maceration of grapes, separation skin/ must, fermentation at controlled temperature (16-18°C). Conservation in thermo conditioned steel tanks.

ORGANOLEPTIC NOTES:

Colour: intense straw yellow

Parfum: fruity hints of apricot and ripe peach accompanying acacia flowers aroma

Taste: dense, soft and corpous, evidents ripe fruit sensation, peach anche exotic fruit with final honey sensations

ANALYTICAL NOTES:

Alcohol content: 13.5% vol

Net dry extract: 23 g/l

Reducing sugars: 8 g/l

Total acidity: 5.5 g/l

Total sulfur dioxide: 90/110 mg/l

FOOD MATCHING

We recommend to be accompanied with starters, first course in particular with lake or sea fish, especially shellfish. Great also with aged cheese

Service notes: served at 10-12°C

WEINBERG

Trauben: Garganega

Trainingsystem: Guyot

Baumstümpfe pro Hektar: 6000

Boden: mittlere Herkunftstextur Moräne, kalkig/lehmig und steinig

Höhe: 140-160 m/ü.d.M.

Erntezeit: erstes Jahrzehnt Oktober

Ertrag: 80 Doppelzentner/Ha

WEINBEREITUNG

Traubenlese: Die Trauben, werdensorgfältig kontrolliert bis sie ihre maximale Reifung erreicht haben, dann bleiben sie weitere 15/25 Tage hängen, bis sie mehr Zucker entwickeln und Säure verlieren, um mehr Weiche zu gewinnen.

Weinbereitung: Längere Kaltmazeration der Trauben, trennung Schalen/Traubenmost, Gärung bei kontrollierter Temperatur (16-18°C). Lagerung in gekühlten Stahltanks. Sterile Abfüllung, mit Verschluss.

ORGANOLEPTISCHE NOTEN

Farbe: Strohgelb

Parfum: Fruchtnoten con Aprikose und reifem Pfirsich

Geschmack: Rund, körperreich, erinnert an reife Früchte, Pfirsich und exotische Früchte, Endnoten von Honig

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 13,5 % vol

Netto-Trockenextrakt: 23 g/l

Reduzierender Zucker: 8 g/l

Gesamtsäuregehalt: 5,5 g/l

Gesamtschwefeldioxid: 90/110 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Zu Vorspeisen, leichte Hauptspeisen oder See oder Meeres Fish, ins besondere Muscheln. Passt auch hervorragend zu reifem Käse

Serviertemperatur: Temperatur 10-12°C

