

I GRANI NOBILI

Vino Bianco Muffato

Vendemmia 2010

Caratteristiche organolettiche: colore giallo oro, al naso profumi di frutti, albicocca secca, prugna e marmellata, poi spezie, zafferano, cannella, liquirizia, infine fiori di tiglio e miele. Al palato la prima sensazione è setosa, via via più avvolgente, mai stucchevole. Elegante e leggero con grande equilibrio tra alcol ed acidità, tra dolcezza e freschezza, infine un leggero tocco di mandorla amara, propria dell'Erbaluce, è partecipe di questa armonia. Il finale è lungo, persistente ed aromatico.

Vitigno: Erbaluce 100%.

Vigneto: 6.600 mq. Piantati parte nel 2001 e parte nel 2003 con una densità di 5.000 piante/ha. Esposizione sud - sud/ovest, altitudine 300 mt. s.l.m. Terreno sciolto sabbioso.

Potatura: Guyot con un carico di 40.000 gemme/ha.

Resa: dall'appassimento in piccole cassette, poste in un granaio arieggiato, di 2.000 Kg. Di uve Erbaluce, selezionate grappolo per grappolo, sono stati ottenuti 168,75 litri di vino.

Vinificazione: pressatura in piccolo torchio manuale nel mese di marzo 2011, fermentazione lenta in barrique nuova di acacia, a temperatura controllata di 15°, fermentazione malolattica in legno.

Affinamento: in barrique nuova per ventiquattro mesi con batonnage giornaliero, due mesi in acciaio.

Data di imbottigliamento: 10 aprile 2013

Dati analitici:

Titolo alcolometrico volumico effettivo 14,10%

Titolo alcolometrico volumico totale 17,20%

Zuccheri residui 52,40 gr/l.

Acidità totale 5 g/l.

Anidride solforosa totale di 89 mg/l.

Estratto secco totale 86,80 g/l.

Estratto ridotto 35,40 gr/l.

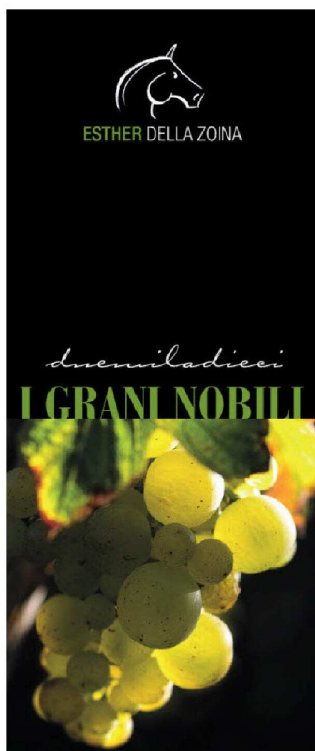
Produzione: 450 bottiglie da 375 ml.

Potenziale di invecchiamento: 30 anni.

Temperatura di servizio: 12°

Lotto: 13/100

I vini elaborati nella nostra cantina non vengono filtrati, consigliamo quindi di scaraffare in quanto potrebbero essere presenti sedimenti naturali.



di Da Pos Daniela
Via Ronchetto, 5 - 28047 Oleggio (NO) - Tel. 335.6350692
www.cascinazoina.it e-mail: info@cascinazoina.it