

Vino Bianco

ANFORA BOJO FOSCO

Vitigno:

100% Pinot Grigio.

Esposizione:

un solo vigneto di collina rivolto a Ovest.

Tipologia di terreno:

di origine basaltica, ben strutturato e ricco di minerali.

Sistema di allevamento:

guyot.

Produzione di uva per ettaro:

70 q.li.

Vinificazione e affinamento:

una parte viene vendemmiata a mano e riposta in piccole cassette per l'appassimento. Il resto dell'uva viene diraspata e gli acini interi pressati in maniera soffice. Il mosto inizia una lenta fermentazione in anfora senza l'aggiunta di lieviti. Dopo qualche mese viene aggiunta l'uva che era stata messa a passire in fruttai e quindi riparte una lentissima seconda fermentazione macerativa invernale che si protrae fino all'estate successiva. Dopo aver liberato il vino dalle bucce, resta in affinamento per un altro anno sempre in anfora.

Gradazione alcolica:

14,5% vol.

Esame organolettico:

vino di colore giallo paglierino lucente con riflessi dorati. Profumo intenso, variegato da rimandi iodati a quelli di agrumi canditi, pera e pesca bianca, stimolante la scia balsamica di erbe officinali, salvia e camomilla. Parte tannica elegante, fresco e persistente.

Abbinamenti gastronomici:

formaggi erborinati e stagionati, carni bianche, primi piatti con tartufo e baccalà.

Temperatura di servizio:

10° C.

