



CANTARUTTI ALFIERI

TOIR

VINO COSTITUITO DA:

50% Friulano (ex Tocai Friulano)
25% Pinot Bianco
25% Sauvignon

VENDEMMIA: ogni vino che costituisce il “Canto” proviene da uve raccolte a mano a seconda del diverso periodo di maturazione (orientativamente tra la fine di agosto per il Sauvignon e la fine di settembre per il Tocai Friulano)

VINIFICAZIONE: come per tutti i nostri vini bianchi, la vinificazione avviene in bianco, e in forma separata per ogni uva che andrà a costituire il “Canto”. Ai singoli mosti vengono aggiunti lieviti selezionati, e vengono utilizzate tecniche enologiche ed attrezzature fra le più avanzate tali da permettere pressature molto soffici e fermentazioni lunghe, soprattutto controllate da adeguate temperature.

FERMENTAZIONE: si svolge sempre separata per tutti i vini, ed avviene solitamente ad una temperatura tra i 14 e i 16°C per un periodo che varia dai 20 ai 30 giorni trascorsi i quali vengono effettuati un paio di travasi che permettono ai singoli vini di spogliarsi gradualmente, senza subire ulteriori stress.

AFFINAMENTO: dopo accurate valutazioni sulle percentuali da utilizzare, ad aprile viene assemblato il “CANTO” e a maggio imbottigliato. Si rivela nel tempo un vino di grande stabilità e serbevolezza, soprattutto trascorsi due o più anni dal suo imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: caratterizzato dal colore giallo paglierino intenso fitto e brillante, al naso si presenta con intense e fresche note che ricordano la frutta fresca. È inebriante e gradevole. Al palato mantiene queste caratteristiche che si aprono in note di frutti tropicali molto riconoscibili accompagnate da percezioni di dolci agrumi e sentori di banana. Chiude con finale intenso, persistente, elegante e soprattutto appagante.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: vino dall'enorme fascino se bevuto come aperitivo, ma diventa superbo se accompagna paste eleganti e soffici minestre; stuzzicante su nobili salumi, delicati formaggi e nobili carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA: 12 - 14°C



Bicchieri Consigliato:

