



CANTARUTTI ALFIERI

LAMBRATO IGP VENEZIA GIULIA

VINO OTTENUTO DA UVE

Pinot Grigio e Pinot Bianco

VENDEMMIA: a mano, e solitamente a metà settembre dopo accurata cernita delle migliori uve.

VINIFICAZIONE: le singole uve vengono vinificate separatamente e dopo la separazione dei raspi, le bucce e il mosto rimangono a macerare per oltre 18 giorni ad una temperatura variabile di 15-18 gradi.

FERMENTAZIONE: la fermentazione avviene spontaneamente con l'innesto di lieviti selezionati per evitare arresti o fermentazioni anomale che porterebbero ad un deterioramento del prodotto. La fermentazione è molto molto lenta e durante questo periodo si effettuano dei rimescolamenti manuali delle bucce con il mosto

AFFINAMENTO: ultimata le fermentazioni viene fatta una unica massa il vino viene travasato in barriques francesi di secondo passaggio dove rimane per circa 8 mesi. Il rimanente periodo di affinamento e fino all'imbottigliamento rimane in cemento. L'imbottigliamento è avvenuto ad agosto 2020. Si tratta di un vino di ottima struttura capace di durare almeno altri cinque anni dall'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Luminoso ed intenso il suo colore che ricorda il topazio e l'ambra. Il profumo è avvolgente armonioso quasi dolce. In bocca è ricco e ricorda le nocchie tostate, il dattero e lievi percezioni di caffè e agrumi disidratati. In bocca è pieno ed estremamente elegante.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: vino dal carattere deciso ma nello stesso tempo raffinato che trova straordinari abbinamenti a piatti dai gusti decisi quali carni, ma anche salumi e formaggi ovini e caprini. Ottimo su zuppe ricche e grasse. Incredibile su pesce alla griglia e abbinamento sublime con lardo aromatizzato alle erbe officinali.

TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA: 12 - 14°C



Bicchieri Consigliato:

