



il Poggiarello

PERTICATO BEATRICE QUADRI BIANCO I.G.T.



Composizione Ampelografica:

Malvasia di Candia Aromatica

Natura del Terreno :

Medio impasto, sub-alcino, leggermente calcareo, con venature profonde di solfato di soda.

Esposizione:

Sud e Sud - est

Sesti di impianto:

4500 Piante/Ha

Gestione della vite :

Guyot a tralcio rinnovabile.

Resa uva :

75 Q.li/Ha

Tecnologia di produzione:

Raccolta manuale in cassette. Una parte delle uve, circa il 20%, viene raccolta tardivamente allo scopo di assicurare ai grappoli una maggiore concentrazione zuccherina e aromatica. Alla raccolta manuale segue una pigiadiraspatura soffice e una pressatura altrettanto soffice. La fermentazione, avviata dopo opportuna chiarifica statica dei mosti, viene condotta alla temperatura controllata di 16°C circa, per un periodo che si aggira intorno ad un mese. Terminata la fermentazione, il vino ottenuto dalle uve surmature viene affinato per tre mesi circa in barriques di rovere francese di secondo e terzo passaggio. Per il resto del vino invece si prevede un affinamento in acciaio. Viene poi eseguito l'assemblaggio in vasca, al quale segue l'imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche:

Colore giallo carico, con venature paglierine. Al naso i sentori di fiori bianchi permettono di individuare subito il vitigno Malvasia, che qui trova un'espressione fresca e vivace, con richiami di frutta esotica e a polpa bianca. Alla degustazione il vino offre una buona acidità combinata con una mineralità del tutto peculiare, che rende il vino molto particolare e di sicura lunghezza gustativa. Il residuo zuccherino che lo caratterizza ne assicura una piacevolezza di beva.

Abbinamenti gastronomici :

Piatti di pesce crudo, primi con sughi leggeri di verdure e di pesce, secondi di carne bianca e pesce al forno.

Temperatura di servizio :

6 - 8°C

Gradi alcolici:

13% vol

Bottiglia :

Bordolese alta 0,75 litri.