


Chiusa Grande





INTEGRO
BIANCO COLLINE PESCARESI IGT FRIZZANTE
SENZA SOLFITI - BIOLOGICO

UVE:

Chardonnay 100%

VENDEMMIA:

La raccolta avviene nella terza settimana di agosto quando l'uva raggiunge la piena maturazione tecnologica valutata mediante la misurazione del grado zuccherino, del pH e dell'acidità totale. Le uve vengono vendemmiate e selezionate manualmente rispettando la loro integrità e le caratteristiche organolettiche che si esprimeranno nel futuro vino.

VINIFICAZIONE:

La vinificazione avviene nel rispetto delle norme della produzione dei vini biologici applicando i moderni principi della tecnica enologica. Le uve vengono pigiate e pressate in modo soffice, ed il mosto fiore ottenuto viene iperossigenato ed illimpidito per decantazione statica a freddo a 10°C. Il mosto limpido viene separato dalle fecce e fatto fermentare ad una Temperatura controllata di 15°C con inoculo di lieviti selezionati che non producono solfiti e di batteri lattici per favorire la fermentazione malo-lattica. Nel corso della fermentazione alcolica si controlla giornalmente il grado zuccherino e quando il suo contenuto arriva a 10 g/l il mosto-vino viene imbottigliato per terminare la fermentazione alcolica in bottiglia. La pressione che si genera in bottiglia è dovuta all'anidride carbonica che naturalmente si sviluppa dal momento dell'imbottigliamento al termine della fermentazione. In tutte le fasi della vinificazione per garantire e tutelare la genuinità e la salubrità del prodotto vengono rispettate le regole previste dai disciplinari per la produzione dei vini biologici e non vengono aggiunti solfiti, né utilizzati lieviti o altri coadiuvanti che possano portare alla loro formazione. Ciò permette di ottenere un vino con un contenuto di solfiti inferiore al limite di 10 mg/l.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE: Giallo paglierino

PROFUMO: fine ed intenso, gradevolmente fruttato, con sentori di crosta di pane

SAPORE: Fresco, equilibrato, sapido, di buona corposità e persistenza con retrogusto fruttato

ABBINAMENTI: Si abbina ottimamente a piatti leggeri a base di pesce, verdure e formaggi freschi. Se consumato opalescente si abbina ottimamente alla pizza. Ottimo come aperitivo se consumato limpido

CONSERVAZIONE: 8/10°

ALCOOL: 12,5%

SERVIZIO: Servire a 8°