


Chiusa Grande





NATURA
BIANCO COLLINE PESCARESI IGT
SENZA SOLFITI - BIOLOGICO

UVE:

Trebbiano 85% Malvasia 15%

VENDEMMIA:

La raccolta avviene nella seconda settimana di settembre quando l'uva raggiunge la piena maturazione biologica e tecnologica valutata mediante la misurazione del grado zuccherino, del pH e dell'acidità totale. Le uve vengono vendemmiate manualmente e separatamente, in funzione delle diverse epoche di maturazione, rispettando la loro integrità e le caratteristiche organolettiche che si esprimeranno nel futuro vino

VINIFICAZIONE:

La vinificazione avviene nel rispetto della tradizione e delle norme della produzione dei vini biologici applicando i moderni principi della tecnica enologica. Le uve raccolte vengono sottoposte a pigiatura e pressatura soffice, ed il mosto fiore ottenuto viene iperossigenato e decantato per 12 ore ad una T° di 10°C. Il mosto limpido viene separato e travasato per la successiva fermentazione alcolica ad una T° controllata di 16°C. La fermentazione alcolica viene condotta utilizzando lieviti che non producono solfiti. Terminata la fermentazione alcolica il vino viene travasato e lasciato a contatto con le sue fecce fini per 30 giorni. Durante tale periodo, per tenere in sospensione le fecce fini, vengono eseguiti ripetuti batonnage, e successivamente, al completamento della fermentazione malo-lattica, il vino viene travasato più volte fino ad ottenere la naturale stabilità e limpidezza. Il vino così ottenuto viene quindi imbottigliato ed immesso al consumo. Tutte le operazioni di cantina ed imbottigliamento vengono eseguite con la massima attenzione avendo cura di proteggere il vino dall'ossigeno. In tutte le fasi della vinificazione ed imbottigliamento 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 senza aggiunta di solfiti

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE: Giallo paglierino

PROFUMO: Ampio ed intenso, gradevolmente fruttato e speziato

SAPORE: Equilibrato, sapido, morbido di buona corposità e persistenza con retrogusto fruttato

ABBINAMENTI: Si abbina ottimamente a pietanze di pesce, verdure e formaggi freschi

CONSERVAZIONE: 8/10°

ALCOOL: 13,5%

SERVIZIO: Servire a 10°