


Chiusa Grande





DNA
COLLINE PESCARESI BOMBINO IGT
BIOLOGICO

UVE:

Bombino Bianco selezione D'Eusanio 100%

VENDEMMIA:

La raccolta avviene tra la prima e la seconda settimana di settembre in relazione alla completa maturazione biologica delle uve valutata mediante la misurazione del grado zuccherino, del pH e dell'acidità totale.

Le uve vengono vendemmiate manualmente a rispetto della loro integrità e delle caratteristiche organolettiche che si esprimeranno nel futuro vino.

VINIFICAZIONE:

Dopo la selezione delle migliori uve, viene eseguita la diraspatura ed una breve macerazione pellicolare, cioè il contatto delle bucce con il mosto ad una temperatura di 18-20°C. Il vino che si ottiene viene conservato in serbatoi di acciaio sulle fecce fini per circa 6 mesi. Trascorso tale periodo il vino viene travasato e conservato in serbatoi di acciaio ad una temperatura di circa 12°C che permette di mantenerne integre le caratteristiche aromatiche e di freschezza fino al momento della stabilizzazione e dell'imbottigliamento.

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.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE: Giallo paglierino leggermente carico

PROFUMO: Di notevole complessità, fresco ed intenso, con nette sensazioni di frutta esotica matura

SAPORE: Gusto armonico e morbido, corposo e persistente, equilibrato da una buona freschezza

ABBINAMENTI: Ideale per accompagnare antipasti di mare, primi piatti leggeri e pietanze a base di pesce e formaggi magri.

CONSERVAZIONE: 12°/14° al buio

ALCOOL: 13%

SERVIZIO: Servire a 10°/12°