



Bianco

Zona di produzione

Bianco "Selva Planizia" nasce dalla volontà di ottenere un grande vino da abbinare a piatti di pesce della nostra Laguna di Marano. Ottenuto dalla sapiente combinazione di uve Tocai, Malvasia e Chardonnay le cui percentuali variano a seconda dell'annata. I vigneti che ben s'inseriscono nel paesaggio caratterizzato da distese coltivate inframezzate dallo scorrere lieve dei numerosi corsi d'acqua, sono mantenuti in un delicato equilibrio vegeto-produttivo con una bassa resa per ceppo.

Vinificazione

La raccolta delle uve è manuale per preservare l'integrità dell'acino e del suo corredo fenolico. Una prima selezione dei grappoli viene effettuata già al momento della raccolta. Alla diraspatura segue una macerazione a temperatura di 15°C in presenza delle bucce che si prefigge di conseguire un'equilibrata estrazione aromatica. Di seguito si attua una pressatura soffice e una fermentazione su mosto illimpidito (viene inoltre separato il mosto da sgrondo da quello di pressatura) che prosegue in botti di rovere e acacia dove sosta sui lieviti per 6 mesi circa. A partire dalla primavera successiva alla vendemmia dalle diverse botti viene fatto un blend che affina per 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Note Organolettiche

Giallo paglierino con qualche riflesso verdognolo. È un vino intenso e brillante nei colori e nelle tonalità. Su una trama vanigliata armonizzano sentori agrumati di pompelmo e sensazioni di frutta matura. Al palato è setoso, dotato di notevole persistenza con una freschezza finale estremamente piacevole.

Note per la Degustazione

Consigliamo di servire ad una temperatura di 15°C. È un vino complesso, ricco di estratto secco e polifenoli, pertanto mescolare e pazientemente ottenere un suo sospiro per poter godere di tutta la propria fragranza e persistenza.

Bottiglie prodotte

Dal nostro vigneto nella vendemmia 2007 abbiamo prodotto circa 12.000 bottiglie da 0,75 l.

Chiusura

Tappo Stelvin con guarnizione in stagno.

Tappo OENEO Bouchage di sughero tecnologico trattato TCA (trichloroanisolo) con CO2 super critica.

Tit. Alc. vol %:	13,00
Estratto secco:	24 g/l
Anidride solforosa totale:	64 mg/l
Acidità tot. in acidi tartarici:	4,67 g/l
Zuccheri riduttori:	1,8 g/l