

Scrimolo

TIPOLOGIA:

Bianco fermo

ANNATA:

2023

VITIGNI:

Chardonnay

VIGNETO:

Il vigneto è posto sull'appennino Lombardo/Pavese e più precisamente sulla collina del Pernione in comune di Rocca Susella.

Suolo: Calcereo-argilloso-fossile.

Metodo di allevamento:

Il vigneto è coltivato secondo il metodo Naturale oltre che Biologico che prevede l'inerbimento tra i filari con regolari sfalcature durante l'anno e l'utilizzo di solo rame e zolfo per la lotta sanitaria.

Anno di impianto: 1996

Sistema allevamento viti: Guyot basso.

Viti per ettaro: 3.000.

Resa: 60 quintali per ettaro – 2 kg/vite.

Altitudine: da 350 a 400 metri s.l.m.

Vendemmia: si svolge nella seconda/terza settimana di settembre e solo a maturazione fenolica accertata delle uve.

VINIFICAZIONE:

La raccolta avviene in piccole cassette da 15 Kg; Le uve dopo poche ore, vengono diraspate, pigiate e pressate delicatamente; il mosto ottenuto viene posto a fermentare in tini d'acciaio a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo paglierino, aromi di frutta come mela e frutti tropicali (ananas) oltre a sentori floreali con una piacevole persistenza al palato.

GRADAZIONE ALCOOLICA:

13,0 % Vol

ABBINAMENTI:

Ottimo come aperitivo, accompagna antipasti di mare, primi piatti a base di pesce, carni bianche, risotti e formaggi a media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8-10° C

FORMATO:

0.75 Lt

Contiene solfiti

