

LE CANÀ

Terra vino vita

VINO SPUMANTE DA UVE PASSERINA “GAIALUCE”

COMPOSIZIONE UVE:

Passerina 100%

TERRENO:

medio impasto tendenzialmente Argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

guyot con 3500 piante/ha

METODI DI DIFESA:

Protocollo Biologico

EPOCA DI VENDEMMIA:

fine Agosto

RACCOLTA:

Manuale

VINIFICAZIONE:

Le uve vengono raccolte e tenute a una temperatura di 4-5 gradi centigradi per 18-24 ore, al fine di conservare al meglio il patrimonio aromatico, segue la diraspa pigiatura e una pressatura soffice. Il Mosto ottenuto viene tenuto a bassa temperatura, 6-8 gradi, per 24-36 ore al fine di favorirne il naturale illimpidimento. La frazione pulita viene avviata alla fermentazione che viene condotta a una temperatura di 12-14 gradi centigradi. Segue un travaso e un periodo sulle fecce fini al fine di incrementarne volume e struttura. Le operazioni di movimentazione del mosto e del vino ottenuto vengono fatte in assenza di ossigeno.

RIFERMENTAZIONE:

nel periodo di Febbraio al vino vengono addizionati zucchero e lieviti e messi dentro un autoclave a rifermentare. Una volta terminata la rifermentazione, il vino rimane per 60 giorni sulle nuove fecce. Finita la stagionatura viene imbottigliato a pressione costante

AFFINAMENTO:

In serbatoio in acciaio per circa 3 mesi dopo la fine fermentazione

NOTE SENSORIALI:

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Olfatto: sentori floreali di tiglio e biancospino, ampie note fruttate di pomee croccanti, prima su tutte la pera. Chiude il bagaglio aromatico un elegante sentore tropicale di pompelmo.

Palato: fresco equilibrato e gradevolmente persistente

ABBINAMENTI:

Ottimo come aperitivo
accompagna bene tutti i piatti a base di pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10-12 gradi centigradi

