Mami

SCHEDA TECNICA

Denominazione
Bianco Emilia IGT

Vitigno
Malvasia di Candia Aromatica

Gradazione
13,5% vol

Residuo zuccherino
14 g/l

Temperatura di servizio
4-6°C

Formato bottiglia
0,75 l Borgognotta pesante

Terreno
Medio impasto, sub-alcalino, leggermente calcareo, con venature profonde di solfato di soda

Esposizione
Sud e Sud-est

Sesti di impianto
4.500Piante/Ha

Gestione della vite
Guyot a tralcio rinnovabile

Resa uva
75 Q.li/Ha

Metodi di difesa della vite
Lotta biologica

Tecnologia di produzione
Raccolta manuale in cassette. Una parte delle uve viene raccolta tardivamente allo scopo di assicurare ai grappoli una maggiore concentrazione zuccherina e aromatica. Segue una pressatura soffice. La fermentazione viene condotta a temperatura controllata, il vino ottenuto dalle uve surmature viene affinato in barriques di rovere francese di secondo e terzo passaggio. Per il resto del vino invece si prevede un affinamento in acciaio. Viene poi eseguito l'assemblaggio in vasca, al quale segue l'imbottigliamento

ANALISI SENSORIALE

Colore
Giallo carico con riflessi dorati

Sapore
Buona acidità combinata con una complessa mineralità, che rende il vino molto particolare. Il residuo zuccherino che lo caratterizza ne assicura una piacevolezza di beva

Profumo
Immediati sentori di fiori bianchi con richiami di frutta esotica e a polpa bianca

Abbinamenti
Primi piatti con sughi leggeri di pesce, secondi di carne bianca e pesce al forno

Il Poggiarello