

Parusia

SCHEMA TECNICA

Denominazione

Vino da uve stramature bianco

Vitigno

30% Barbera e 70% Bonarda

Terreno

Argilloso, calcareo

Esposizione

Collinare, con esposizione ad Ovest

Gradazione

Variabile tra i 14° e i 15°

Formato bottiglia

0.375 l

Resa uva

70-80 Q.li/Ha

Residuo zuccherino

120 g/l

Temperatura di servizio

Tra i 8° e i 10° C

Sesto di impianto

3500 piante/Ha

Gestione della vite

Guyot semplice

Metodi di difesa della vite

Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata

Tecnologia di produzione

Raccolta a mano delle uve in cassette di plastica traforate. Appassimento dei grappoli fino a Novembre/Dicembre: quando le uve hanno ridotto il contenuto di acqua del 45-55%. Pigiadiraspatura e pressatura soffice. Fermentazione e affinamento in acciaio temperatura di 18° C. Affinamento in botte fino al Dicembre dell'anno successivo, filtrato e imbottigliato

ANALISI SENSORIALE

Colore

Giallo oro carico

Sapore

Intenso, persistente ed elegante

Profumo

Aromatico e fruttato, con sentore di albicocche essiccate, di miele spezie

Abbinamenti

Piccola pasticceria, formaggi saporiti


CIVARDI



PARUSIA
SEgni

Civardi Oreste e Daniele