

Diciotto

NOTE DI DEGUSTAZIONE

GUSTO

Avvolgente, grasso, morbido, intensamente lungo, leggermente aromatico. Acidità non elevata.

PROFUMI

Da giovane: note suadenti di agrumi e fiori.

Da maturo: sentori di frutta esotica.

INFORMAZIONI DI BASE

Vitigno: Doral, Chardonnay, Sauvignon

Denominazione: IGT Svizzera Italiana

Classificazione: IGT

Colore: Giallo paglierino
con riflessi verdognoli

Tipologia vino: Bianco

Zona di provenienza: Comune di Cadenazzo e
Gambarogno, Ticino, Svizzera

Grado alcolico: 12.5% Vol.

VINIFICAZIONE

DESCRIZIONE

Vendemmia manuale quando è raggiunto il giusto stato di maturazione. Pigia-diraspatura ogni 30 minuti in vinificatori orizzontali a controllo automatico della temperatura. Macerazione delle bucce a freddo con ghiaccio secco per 12 ore per esaltare i profumi. Pressatura pneumatica soffice delle bucce. Flottazione. Riscaldamento della massa a 16°C per avere l'inizio della fermentazione alcolica. A fine fermentazione alcolica travaso in vasche inox termoregolate, e lavorazione sui lieviti. Se necessario, viene portata a termine anche la fermentazione malolattica. Dopo il travaso il vino resta ancora nelle vasche inox almeno per un paio di mesi. Prima della spumantizzazione viene assemblato e filtrato.



Diciotto

Fermentazione Malolattica:	svolta in botti di acciaio inox
Maturazione:	in vasche di acciaio inox
Affinamento minimo in bottiglia:	3 mesi
BOTTIGLIA	
Tipo di bottiglia:	Sile
Potenziale d'invecchiamento:	5 - 8 anni
Materiale turacciolo:	sughero DIAM (MYTIK) garantito senza gusto di tappo

VIGNA

Vitigno:	Doral, Chardonnay, Sauvignon
Tipologia terreno:	fresco, minerale e leggero
Lavorazione terreno:	Metodi della Produzione Integrata
Sistema di coltivazione:	Guyot semplice
Anno d'impianto:	1997
Resa per ettaro:	90 q (63 Hl)
Tempi di vendemmia:	metà settembre
Metodo di raccolta:	manuale

CONFEZIONAMENTO

Numero di bottiglie per scatola: 6

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, si sposa bene con formaggi freschi, misti fritti sia di pesce che di verdure in pastella o tempura, tartine diverse.

SERVIZIO

In bicchieri tipo Rastal Luce 30 a 8°C con secchiello del ghiaccio.