"BIANCONE"
IGT VENETO
TAI

ALLA COSTIERA
AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA

ZONA DI PRODUZIONE:
Versante Ovest dei Colli Euganei

TERRENI:
Di origine calcarei e argillosi

UVAGGIO:
100% Tai Bianco

VENDEMMIA:
2014

UVA PER PIANTA:
1,7 Kg circa su vigne di 70 anni

VINIFICAZIONE:
In bianco
senza nessun utilizzo
di lieviti di fermentazione

DURATA FERMENTAZIONE:
10 giorni

AFFINAMENTO:
8 mesi in cemento vetrificato,
100% malolattica svolta
spontaneamente

IMBOTTIGLIAMENTO:
non filtrato - analisi
alcool 12%
acidità totale 4,30 gr/lt
solforosa Tot. 60 mmg/l

NOTE:
Di colore giallo intenso con accentuati riflessi verdi. Si apre con svariati profumi delicati di fiori bianchi e di agrumi. E' dotato di una buona struttura e di un' esaltante sapidità legata ad una ottima mineralità, caratteristica della nostra zona vulcanica mediterranea. Grazie alla sua armoniosità è facile da abbinare a qualsiasi primo piatto e carni bianche. Ottimo con il baccalà.
Va servito a 10-13 C.

PRODUZIONE:
3500 bottiglie

PRODUTTORE:
Gamba Filippo

GRAPES' VARIETY 100% Tai bianco **PRODUCTION'S AREA** Vo' Euganeo (PD) **AVERAGE PLANTING YEAR** 1945 **YIRLD** 5 tonnes/hectar, 2kg per vine **VINE TRAINING SYSTEM** guyot **VINTAGE** 2014 **HARVESTING** manual, middle of September **FERMENTATION** white wine. Added yeasts are not used in the fermentation process. 15 days period of fermentation. **AGING** 12 months in barrels of cement **ALCOHOL** 12,0% **PH** 3,7 **TOTAL ACIDITY** 4,5 g/l **NOTE** Strong yellow with emphasized green reflexes. It opens with secondary flavours of yeast, crust of bread and almonds. In the mouth it is a very full, warm and embracing wine. It is a salty and with a little acidity. It matches white meat and risotto. **SERVING TEMPERATURE** 10°