

My Time 2013

Un vino consapevole del senso del Tempo



VARIETÀ

Chardonnay 40%, Sauvignon 30%, Friulano 30%



VIGNETO

Dalle vigne "Lara" e "Cugini". 5.500 ceppi per ettaro, allevati alla Guyot ed una resa di 60 q.li/ha.



VENDEMMIA

Meticolosa vendemmia manuale in cassetta.



VINIFICAZIONE

Le uve delle tre diverse varietà vengono raccolte contemporaneamente e sofficientemente pressate. Dopo la decantazione statica a freddo che permette una separazione naturale dei piccoli residui delle operazioni di vinificazione, il mosto fermenta in botti di rovere francese di 500 lt.



MATURAZIONE

Un anno in botti da 500 lt. di rovere francese dove matura per 10 mesi sul deposito fine con frequenti batonnages. In seguito completa l'affinamento in serbatoi di acciaio inox per almeno un anno. Imbottigliato al suo "tempo" riposa in bottiglia per 4 mesi.



NOTE DEGUSTATIVE

Colore

Giallo oro carico con riflessi brillanti di grande consistenza.

Bouquet

Frutti tropicali, marzapane, fiore di sambuco e leggera nota di vaniglia.

Palato

Ricco e avvolgente con note di cioccolato bianco e miele millefiori che si prolunga ai lati della bocca. Persistente con una espressa sapidità.



Si abbina molto bene a piatti di crostacei e pesce crudo, prosciutto e melone, risotti, primi piatti in genere e formaggi.

Servire a 12-14 gradi.

GRADO ALC.

13%

ACIDITÀ

5,5 g/l

pH

3,46

ESTRATTO

SECCO

24,4