

My Time 2016

Un vino consapevole del senso del Tempo



VARIETÀ Chardonnay 40%, Sauvignon 30%, Friulano 30%



VIGNETO Dalle nostre vigne "Lara" e "Cugini", piantate nel 1993 e 2003, con un'età media della vite di 18 e 15 anni. 5,300 e 5,800 ceppi per ettaro, allevati alla Guyot. Resa media di 75 q/ha.



VENDEMMIA Il 28 agosto. Vendemmia manuale in cassetta seguita da selezione ottica.



VINIFICAZIONE Prodotto unicamente in annate selezionate. Le tre varietà vengono raccolte nello stesso giorno. Una volta diraspate e pigiate, le uve macerano *assieme* per 20 ore ad una temperatura di 10°C, e dopodiché vengono soffocemente pressate. Il mosto ottenuto viene raffreddato e si ottiene così una prima pulizia del succo con la decantazione statica. La fermentazione, che si svolge ad una temperatura di 18-20°C, inizia in una vasca di acciaio inox e termina in tonneau di rovere francese.



ÉLEVAGE My Time matura per 30 mesi in tonneau di rovere francese, giacendo sul deposito fine per i primi otto mesi. Effettuiamo bâtonnage sino a fine dicembre, prima due volte al giorno e poi con minore frequenza. Poi, il vino prende il suo *Tempo* evolvendo in vasche di acciaio inox per 12 mesi. My Time matura in bottiglia per altri 12 mesi prima del rilascio.



NOTE DEGUSTATIVE (servire a 13°C)

Colore Oro puro, con intensi riflessi brillanti.

Bouquet Note di pesca noce, litchi, banana, ribes bianco, agrumi, cioccolato bianco, datteri, e fiori di camomilla.

Palato Piacevolmente sapido ed ipnoticamente persistente. Note di pompelmo, kiwi, frutti di bosco, crema pasticcera, e sentori di nocciola.



ABBINAMENTI Abbinamento memorabile: Risotto con barbabietole e Blu di Ramandolo di Arjan Kuqi @ La Frasca (Lauzacco, Italia). Piatti di crostacei e pesce crudo, risotti, e formaggi a crosta fiorita o a pasta semidura.

DATI ANALITICI INDICATIVI

Grado alc. 12,9%	Acidità tot. 5,6 g/l	Acido lattico 0,9 g/l	Acido malico 0,8 g/l
Acido tartarico 1,4 g/l	pH 3,4	Estratto secco 22,4	Glicerina 6,7 g/l
Zucchero res. 2,2 g/l	SO2 totale 100		