

AUGUSTA ALTINATE

NETTUNO E ANFITRITE

Vino fermo che prende origine nei vigneti vocati, situati nelle dolci colline di Busche. È un vino elegante, ricco, fruttato e floreale con gusto deciso ed armonico.

Varietà resiliente, sono viti che naturalmente si difendono dalle malattie fungine che nel periodo estivo colpiscono le foglie e i grappoli. Per questo il vino è esente da pesticidi.

SCHEDA TECNICA

Zona di produzione	Colline di Busche
Varietà	Souvignier gris
Altitudine	375 m sul livello del mare
Tipo terreno	Argilloso, povero con roccia affiorante.
Giacitura vigneto	Collina con esposizione verso sud
Sistema di allevamento	Gouyot
Resa per ettaro	Max. 80 quintali
Vendemmia	Manuale in cassette da 16 kg
Epoca di vendemmia	25 settembre – 05 ottobre
Vinificazione	Dopo 24 ore di criomacerazione viene effettuata pressatura soffice, decantazione naturale del mosto e successiva fermentazione a temperatura controllata.
Maturazione	Stabulazione per circa 10 mesi sui lieviti di fermentazione, per estrapolare le componenti più nobili.
Affinamento	4-6 mesi in bottiglia in posizione verticale.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcol	13,00 %
--------------	---------

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista	Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Olfatto	Profumo complesso, minerale ed elegante, espressioni fruttate di agrume, macedonia di frutti esotici e di fiori gialli.
Gusto	Intenso e persistente di notevole freschezza e rotondità.
Abbinamento	Protagonista per accompagnare primi freschi e di stagione, ottimo da abbinare con pesce crudo.
Conservazione	Bottiglie verticali in luogo fresco e asciutto, servire a 6-8 °C.

