

AUGUSTA · ALTINATE

NETTUNO E ANFITRITE

Vino fermo che prende origine nei vigneti vocati, situati nelle dolci colline di Busche. È un vino corposo, ricco, fruttato 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	Cabernet cortis
Altitudine	300 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. 50 quintali
Vendemmia	Manuale in cassette da 16 kg
Epoca di vendemmia	Seconda decade di settembre
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.
Presatura di spuma:	Rifermentazione spontanea in bottiglia a bassa temperatura.
Affinamento	4-6 mesi in bottiglia in posizione verticale.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcol	11,00 %
--------------	---------

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista	Colore giallo paglierino brillante. Perlage fine, numeroso e persistente.
Olfatto	Profumo ricco, un bouquet di fiorellini di campo ben integrato da sentori agrumati, che ricordano il pompelmo e il mandarino, con una leggera nota di frutta secca a chiudere.
Gusto	Ingresso secco con un buon equilibrio tra freschezza e mineralità, splendidamente bilanciate da una spuma avvolgente e armoniosa. Un corpo deciso che rimanda all'iniziale nota agrumata e un ricordo di arachidi e nocciole che aiutano ad avere una piacevole persistenza finale.
Abbinamento	Ottimo come aperitivo, può sposarsi bene con un soufflé di zucca oppure con un filetto di pesce di lago ricoperto di una croccante panatura.

