

AUGUSTA • ALTINATE

SERRAGLIO DELLE MERAVIGLIE

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.
Presa di spuma:	Rifermentazione spontanea in bottiglia a bassa temperatura.
Affinamento	4-6 mesi in bottiglia in posizione verticale.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcol	10,50 %
--------------	---------

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista	Colore rosa tenue. Perlage fine e persistente.
Olfatto	Profumo complesso con note speziate, inizialmente note fruttate con frutta da sottobosco, come lampone e ribes, e fiori, come la violetta; col procedere della maturazione sui lieviti gli aromi evolvono in profumi fragranti e complessi.
Gusto	Intenso e deciso, verticale di giusta tannicità, di notevole freschezza con finale armonico.
Abbinamento	Protagonista per accompagnare verdura pastellata, e secondi piatti di carne bianca, ottimo da abbinare anche con salumi veneti e formaggi di media stagionatura.

