

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 | Souvignier Gris |
| 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 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. |