

Bianco del Gelso



Tipo di vino:	Bianco passito
Varietà delle uve:	Uve passite
Sistema di allevamento:	Guyot
Vendemmia:	Le uve sono state raccolte rigorosamente a mano nella seconda decade di Ottobre.
Vinificazione:	Le uve dopo aver subito un estremo diradamento in pianta nel mese di giugno vengono raccolte rigorosamente a mano e riposte in piccole cassette per essere portate in cantina ad appassire. Segue poi la diraspatura e la pigiatura soffice. Il mosto così ottenuto viene posto a fermentare con lieviti indigeni rimanendo a contatto con le bucce per circa 36 ore. Dato corso alla svinatura, il vino rimarrà a riposare in barrique di rovere francese da 225 litri per circa 18 mesi per poi essere imbottigliato la prima decade del mese di settembre.
Acidità:	5.5 g/l
Alcool:	14,5 % in volume
Colore:	Di colore giallo paglierino carico dorato.
Note olfattive e gustative:	Delicatamente profumato e dal sapore amabile e vanigliato.
Temperatura di servizio:	Va servito fresco, non freddo.
Abbinamenti:	Difficile l'accostamento con questo grandissimo vino che preferisce la solitudine, si può abbinare alla piccola pasticceria secca o ai formaggi erborinati.