

Bianco del Gelso



Tipo di vino:	Bianco passito
Varietà delle uve:	Picolit al 50% e Verduzzo al 50%
Sistema di allevamento:	Guyot
Vendemmia:	Le uve sono 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. Il vino viene imbottigliato nella prima decade del mese di settembre seguito poi da un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia.
Acidità:	5.5 g/l
Alcool:	13,5 % 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:	E' un vino di difficile accostamento gastronomico. Si abbina alla piccola pasticceria secca o ai formaggi erborinati. E' un vino da meditazione che preferisce la solitudine, va bevuta a se' e scoperta lentamente.