



# JASCI



## PIWI VINO BIANCO

*vino biologico*

**Zona di produzione:** Casalbordino (CH).

**Vitigno:** Sauvignon Kretos.

**Ubicazione vigneti:** 150 mt slm.

**Esposizione vigneti:** Sud-Est.

**Forma di allevamento:** filare.

**Età dell'impianto:** 2018.

**Superficie terreno:** 1 Ha.

**Vendemmia:** Seconda/terza settimana di agosto.

**Vinificazione:** Pigiadiraspatura e pressatura soffice. Il mosto è illimpidito con una sosta a bassa temperatura e viene fatto fermentare a temperatura di 14-15 gradi centigradi. A fine fermentazione segue un travaso e una conservazione a 10 gradi centigradi fino alle fasi ultime di stabilizzazione e imbottigliamento.

**Titolo alcolometrico:** 13% in vol.

**Massima espressione:** 1-2 anni.

**Colore:** Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

**Naso:** Sentori che ricordano la pesca e l'albicocca con accenni di frutta esotica.

**Bocca:** Morbido con una piacevole mineralità e persistenza.

**Temperatura di servizio:** 10°-12°C.

La viticoltura senza sostanze chimiche e senza inquinamento del suolo non è un sogno.

Ma la realtà PIWI! I vini PIWI sono vini di uve PI WI resistenti alle malattie funginee.

Questi vitigni sono altamente resistenti alle malattie funginee e consentono una significativa riduzione dell'uso dei prodotti fitosanitari.