



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: 13,5% 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.