

VENETO | BIANCO | ANNATA 2018

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA | VINO BIOLOGICO

GLACIES



Questo è Glacies, fratello bianco di Calis.

Minerale, elegante e profondamente legato alla sua terra d'origine, affonda le radici nei ricchi suoli morenici della sua casa.

tenutalaca.it



● Pinot Bianco ● Garganega ● Pinot Grigio ● Traminer

Alcol: 13,5 %

Zuccheri residui: 0.6 g/L

Acidità totale: 5.46 g/L

PH: 3.36

Chiusura: tappo in sughero

Tiratura bottiglia: 2200

### *Agronomia e pedologia*

Suoli: morenici di medio impasto, ricchi di argilla e minerali quali manganese, ferro e calcio; il sottosuolo è ricco di sorgive che mantengono le radici sempre idratate. Il rinnovo della sostanza organica avviene tramite sovescio.

Forma di allevamento: guyot, 5000 ceppi/ha; rimpiazzo fallanze manuale

Rese: 90 q.li/ha

Altitudine: da 140 a 170 mslm

Esposizione: nord/sud e nord-est/sud-ovest

Viticultura: biologica, sostenibile a calendario lunare

Vendemmia: manuale in bins tra la fine di agosto e la prima metà di settembre

### *Vinificazione*

Selezione: tavolo di selezione vibrante, tavolo di cernita manuale, diraspatura

Ammostamento: spremitura soffice di uve non pigiate in pressa pneumatica, frazionamento degli uvaggi e dei mosti risultanti, utilizzo solamente del primo mosto fiore

Fermentazione: termocontrollata a 10°C in inox, uso di lieviti selezionati

Affinamento in legno: 10 mesi in tonneaux di rovere francese di primo, secondo e terzo passaggio

Imbottigliamento: in agosto con luna calante

Affinamento in bottiglia: 6 mesi prima della vendita

### *Servizio*

Tra 8° e 10° in calice Renano. Al naso regala un'elegante complessità fatta di fiori bianchi, pera e pepe bianco, il palato equilibrato e sapido esprime sentori di pera, mela e cedro. La chiusura è secca e lunga alla mandorla fresca. Glacies è un vino adatto per accompagnare primi e secondi piatti di pesce, carne bianca e formaggi di stagionatura media.

### *Conservazione*

In luogo fresco e buio, preferibilmente tra i 12° ed i 18°C; evitare lunghe soste in frigorifero. Esprime la massima freschezza e bevibilità nei 5/10 anni successivi all'imbottigliamento.