

VERONA | BIANCO | ANNATA 2019

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA PROTETTA | VINO BIOLOGICO

ROVESCIO



Questo è Rovescio,
il nostro bianco
D'Origine Creativa.

Deciso, aromatico e minerale,
in lui convivono tre anime:
Traminer, Pinot Bianco e Pinot Grigio.
Con lui rovesciamo la DOC.

tenutalaca.it



● Traminer ● Pinot Bianco ● Pinot Grigio

Alcol: 13,50%

Zuccheri residui: 0.10 g/L

Acidità totale: 5.10 g/L

PH: 3.30 g/L

Chiusura: tappo a vite

Tiratura bottiglia: 3300

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: 60/90 q.li/ha

Altitudine: da 140 a 170 mslm

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

Viticultura: biologica certificata, sostenibile a calendario lunare

Vendemmia: manuale in bins tra la fine di agosto e la prima metà del mese 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° in inox, uso di lieviti selezionati

Affinamento: in parte in acciaio a temperatura controllata sulla feccia nobile con batonnage regolari per sei mesi e in parte in tonneau di rovere di primo passaggio per 120 giorni

Assemblaggio: in gennaio con luna calante

Imbottigliamento: in marzo, con la prima luna calante

Servizio

Tra 6° e 8°C, in calice Renano. Un bouquet floreale anticipa un palato sapido con note di frutta tropicale, pera e note leggere di zafferano. Vino fresco e moderno ideale con piatti di pesce, secondi di carne bianca non troppo speziati o con formaggi di media stagionatura.

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 24/48 mesi successivi all'imbottigliamento.