



IL DISPERATO
2020



BIANCO

TRE VENEZIE

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Χρώμα κίτρινο του αχύρου με χρυσή λάμψη. Έντονο άρωμα, με νότες λουλουδιών και τροπικών φρούτων, μάνγκο και ανανά. Καλή δομή και οξύτητα. Ισορροπία στην γεύση με ελαφριά σπιρτάδα.

Αμπελώνες: Sant'Ambrogio. Υψόμετρο: 151m slm.
Ποικιλίες σταφυλιών: 90% Garganega, 10% Incrocio Manzoni.
Έδαφος: σκοτεινό, αλλουβιακό και σχετικά ελαφρύ, με υψηλή περιεκτικότητα σε χαλίκι.
Γεωπονικό σύστημα: «διπλή πέργκολα», με 2500 αμπέλια ανά εκτάριο. 18 μπουμπούκια ανά αμπέλι. Πράσινο κάλυμμα μεταξύ των σειρών
Ηλικία αμπέλου: 27 ετών.
Μέθοδος συγκομιδής: συγκομιδή με το χέρι, στο τέλος Σεπτεμβρίου.
Απόδοση: 70 hl / ha.
Οινοποίηση: σύνθλιψη και συμπίεση των σταφυλιών. Ζύμωση του μούστου για περίπου 15 ημέρες σε ελεγχόμενη θερμοκρασία 16 ° C.
Ωρίμανση: το κρασί ωριμάζει 4 μήνες σε χαλύβδινες δεξαμενές και 2 ακόμα μήνες στο μπουκάλι πριν από την πώληση.

Συνδυάζεται με : εξαιρετικό απεριτίφ, συνδυάζεται καλά με εκλεπτυσμένο κρέας και ορεκτικά ψαριών, crudités, αρωματικά ζυμαρικά ή πιάτα ρυζιού, ψητά, λευκό κρέας ή ψάρι.

Θερμοκρασία σερβιρίσματος: περίπου 8-10 ° C.

Αναλυτικά δεδομένα:

Περιεκτικότητα σε αλκοόλ
Υπολειμματικά αναγωγικά σάκχαρα
Ολική οξύτητα
pH
Καθαρό ξηρό εκχύλισμα

12,8%
6 g / λίτρο
6 g / λίτρο
3,3
22g / λίτρο