

Vino da stramature "Egle"



Vitigno : Varietà aromatica a bacca bianca
Azienda: Azienda Vitivinicola Blengio di Reale Daniele
Composizione del suolo : Calcareo
Densità di impianto : 4000 viti/ha
Età del vigneto : 20/30 anni
Resa: circa 1 kg/pianta
Caratteristiche: 9 % alcohol, contains SO2

Metodo di coltivazione: "Guyot" short

Caratteristiche del vitigno: In questa varietà i grappoli di forma cilindrico-conica, crescono compatti con piccole ali laterali. I grappoli sono di color giallo dorato. La vegetazione è verde tendente al dorato in Ottobre. Vendemmia nella prima metà di Settembre.

Vinificazione : Dopo il diradamento i grappoli vengono lasciati maturare fino alla seconda metà di Ottobre. Il mosto, estratto mediante una pressatura soffice con pressa a "polmone" inizia una lenta fermentazione alcolica che si interrompe naturalmente prima che siano esauriti tutti gli zuccheri.

Vista : Giallo dorato intenso

Olfatto: aroma intenso e complesso di fiori di campo e frutta secca

Gusto: dolce ed aromatico, armonioso, miele aromatizzato con sentori di pesca e albicocca.

Consigli di servizio: gorgonzola and crostini con lardo e miele.
Cioccolato fondente.

Capacità di invecchiamento : 2 or 3 years

Acidità totale: 6,0 g/L

Zuccheri residui: 220 g/L