

## CàLUSTRA - ZANOVELLO



VINO DEGLI EUGANEI

### COLLI EUGANEI BIANCO

Il disciplinare di produzione di questa vecchia DOC comprende fino a 8 uve diverse. Garganega, Tocai, Sauvignon, Serprina, Pinella..... un assieme di vitigni di caratteri anche molto diversi fra loro che trovano un interessante equilibrio tra aromaticità, stoffa e piacevolezza di gusto. Tanti piccoli appezzamenti di vecchi vigneti sparsi per la valle di Faedo compongono 2 ettari che danno mediamente 140 hl.

#### Commenti:

Paglierino con riflessi gialli, esprime fini sensazioni di fiori bianchi e squisite note fruttate di mela e pesca insieme con leggiadri richiami di erbe aromatiche. Al gusto è fresco, sapido, conseguentemente fruttato ed arricchito dalla mandorla e dalla noce. Significativo e gustoso l'abbinamento con il prosciutto veneto Berico-Euganeo.



VINO	
<b>Denominazione</b>	Colli Euganei <b>Bianco</b> DOC
<b>Annata</b>	2011
<b>Uve</b>	uvaggio di Garganega 40%, Serprina 10%, Tocai 20%, Sauvignon 20%, Pinot Bianco 10%
<b>Tenore Alcolico</b>	12,5 % vol.
<b>Bottiglie Prodotte</b>	n° 8.000

  

VIGNETO	
<b>Ubicazione</b>	Comune di Cinto Euganeo e varie altre località della Valle di Faedo
<b>Superficie in ettari</b>	2.2
<b>Tipo di terreno</b>	calcareo più o meno argilloso, di medio impasto e media fertilità
<b>Esposizione/Altitudine</b>	Sud/Sud-Est a 120-200 mt s.l.m.
<b>Sistema allevamento</b>	Casarsa e Sylvoz con potatura povera
<b>Densità viti (piante/Ha)</b>	mediamente 3.000
<b>Età media delle viti</b>	19-26 anni
<b>Resa uva per HA in Kg</b>	10.000
<b>Epoca di vendemmia</b>	settembre

  

METODOLOGIA DI VINIFICAZIONE E MATURAZIONE DEL VINO	
<b>Fermentazione in</b>	acciaio inox
<b>Controllo temperatura di fermentazione</b>	Si a 16/18° C
<b>Durata fermentazione e/o macerazione</b>	in bianco per circa 15 giorni con lieviti selezionati
<b>Affinamento</b>	in serbatoi inox fino all'imbottigliamento (circa sei mesi dalla vendemmia)
<b>Modalità di stabilizzazione</b>	fisica con l'applicazione del freddo
<b>Conservazione</b>	possibilmente in luogo asciutto, fresco e preferibilmente buio. Si consiglia di consumarlo entro 2-3 anni