

CàLUSTRA - ZANOVELLO



VINO DEGLI EUGANEI

COLLI EUGANEI PINOT BIANCO

Solo a Faedo, nelle aree più alte della valle, caratterizzata da suoli marnosi, possiamo salvaguardare i delicati aromi e l'eleganza di questo nobile vitigno, anche se il conservarlo nel nostro territorio sta ormai diventando una sfida con il clima estivo sempre più caldo. Nessuna defogliazione delle viti e vendemmie sempre più precoci i nostri soli mezzi per ottenere un bianco sapido, armonico, fine, insomma una degna espressione di una varietà che con mille sfaccettature sta contribuendo da secoli alla storia della viticoltura Europea. E' poco più di 1 ha il vigneto in produzione per 70 hl ottenuti.

Commenti:

Giallo con nuances dorate, ha freschi profumi di mela, melone, erbe aromatiche, mandorla, banana e un piacevole piccante che ricorda il peperone verde, bellissime note speziate, buon corpo e persistenza. Ottimo con pasticcio di funghi.



VINO	
Denominazione	Colli Euganei Pinot Bianco DOC
Annata	2009
Uve	Pinot Bianco
Tenore Alcolico	13 % vol.
Bottiglie Prodotte	n° 3.600

VIGNETO	
Ubicazione	Comune di Cinto Euganeo località Cà Lustra e Sottovenda, nella Valle di Faedo
Superficie in ettari	1.3
Tipo di terreno	marna euganea poco argillose con presenza di detriti di lave trachitiche. Terreni freschi e mediamente fertili
Esposizione/Altitudine	Sud/Sud-Est a 150-280 mt s.l.m.
Sistema allevamento	Guyot
Densità viti (piante/Ha)	mediamente 4.000
Età media delle viti	13 anni
Resa uva per HA in Kg	9.000
Epoca di vendemmia	metà settembre

METODOLOGIA DI VINIFICAZIONE E MATURAZIONE DEL VINO	
Fermentazione in	acciaio inox
Controllo temperatura di fermentazione	Sì a 17° C
Durata fermentazione e/o macerazione	in bianco per circa 15 giorni con lieviti selezionati
Affinamento	in serbatoi di acciaio inox fino all'imbottigliamento (circa 6 mesi dalla vendemmia)
Modalità di stabilizzazione	fisica con l'applicazione del freddo
Conservazione	possibilmente in luogo asciutto, fresco e preferibilmente buio. Mantiene la migliore espressione gustativa per 3-4 anni