

Evoluzione



DALLA TERRA ALL'ANIMA



IL BIANCO

AREA DI PRODUZIONE: vigneti di proprietà ubicati nel comune di Aprilia (LT)

UVE: Chardonnay 100%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato
RESA/HA: 40-50 QL/HA

VINIFICAZIONE: le uve vendemmiate vengono immediatamente raffreddate a 4-5° C e dopo una breve criomacerazione pressate. Il mosto si illimpidisce naturalmente in 24-36 ore per sedimentazione statica, il limpido viene travasato in barriques nuove, poste in cella frigorifera, dove fermenta molto lentamente e riposa per 6-8 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: brillante, giallo paglierino con vivacità di riflessi verdi.

PROFUMO: fruttato, intenso, con note agrumate e floreali che bene si avvolgono alla dolcezza balsamica e allo speziato.

SAPORE: morbido, pieno e corposo, l'acidità esuberante è bilanciata dalla forza dell'alcol e dai sentori di legno fine ed elegante. È un vino destinato ad evolvere ed invecchiare benissimo.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% Vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: ideale con primi piatti a base di pesce, minestre di verdure e legumi. Perfetto con preparazioni di pesce fresco cucinato e con formaggi erborinati.

CASALE CINQUE SCUDI