

VINO OTTENUTO DA UVE APPASSITE

GRIGIO DI NOVEMBRE

Il "Grigio di Novembre" è un vino ottenuto da uve passite lasciate appassire sulla pianta fino a tardo autunno. È caratterizzato da una fermentazione estremamente lenta e da un lungo affinamento in bottiglia, è un vino morbido, avvolgente ed elegante, capace di unire intensità olfattiva, struttura importante a un'invitante freschezza.

CARATTERISTICHE VIGNETO

Vitigno: Moscato bianco;

Altitudine: 450 m.s.l.m.;

Esposizione: sud e ovest;

Origine geologica¹: Marne di S. Agata fossili - marne più o meno sabbiose grigio-azzurre, con locali intercalazioni sabbioso-conglomeratiche;

Tipo di suolo²: Typic Ustorthent, fini e calcarei, dei versanti collinari;

Anno d'impianto: 1965;

Densità d'impianto: 4000-4200 ceppi di vite/ha superficie;

Forma di allevamento: controspalliera;

Sistema di potatura: Guyot;

Resa produttiva in uva: 2000 kg di uva/ha superficie;

Resa produttiva in vino: 1000 L vino/ha superficie.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono lasciate appassire direttamente sulla pianta fino al mese di novembre, per favorire una naturale concentrazione degli zuccheri e degli aromi nei grappoli. Una volta raccolte, le uve vengono portate in cantina, diraspate e pressate delicatamente.

Il mosto così ottenuto viene trasferito in vasche d'acciaio termocondizionate per l'inizio della fermentazione alcolica, condotta a temperatura controllata intorno ai 14 °C. Essendo il mosto ricchissimo di zuccheri, la fermentazione procede molto lentamente, richiedendo fino a due mesi per giungere al completamento. Una volta terminata la fermentazione, il vino viene imbottigliato. Segue un periodo di affinamento in bottiglia di circa un anno prima del rilascio finale sul mercato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo paglierino.

Odore: Delicato, con spiccate note di pesca e freschi sentori floreali

Sapore: Morbido e avvolgente, con una splendida struttura che invita continuamente alla beva.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Pasticceria secca, crostate di frutta, formaggi erborinati o di medio-lunga stagionatura. Ottimo anche come vino da fine pasto o da meditazione.

Temperatura di servizio: 12-14°



¹ A.V.V. Carta geologica d'Italia 1:100.000;

² IPLA, 2007. Carta dei Suoli del Piemonte 1:250.000