

Noi

VINO DA UVE STRAMATURE



IN VIGNA

Denominazione	Vino da uve stramature
Vigneto	Uve provenienti da vigneti diversi
Comune	Coazzolo
Suolo	Substrato di argille, marne calcaree, marne blu e tufo
Età delle viti	1978
Esposizione e altitudine	Sud-Ovest ; 300 metri
Resa per ettaro	50 q l /Ha
Densità (ceppi/ha)	4.800
Sistema di allevamento	Guyot
Metodi di difesa	Lotta antiparassitaria integrata a impatto ambientale controllato
Concimi	Letame Naturale
Diserbo	Meccanico
Vendemmia	Manuale in cassetta con selezione in vigna

IN CANTINA

Uva lasciata appassire in vigna fino a quando le condizioni atmosferiche lo permettono. Dopo aver effettuato la raccolta, si lasciano essicare i grappoli in cassette di legno fino a quando raggiungono l'ideale accumulo di zuccheri.

Vinificazione	Manuale con torchio, fermentazione spontanea in barrique
Invecchiamento	12 mesi in barrique
Filtrazione	Non si ricorre a filtrazione

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo dorato intenso. Caratteristici i sentori netti di miele, confettura di albicocca, agrumi canditi e una leggera nota vanigliata.

A TAVOLA

Indicato con pasticceria secca, ma anche con formaggi erborinati. Temperatura di servizio suggerita 10-14 °C.



AZIENDA AGRICOLA CASCINA CARLÒT

VIA OSASCA 2 - 14054 COAZZOLO (AT) ITALIA
TEL. +39 0141 870118 - INFO@CASCINACARLOT.IT
WWW.CASCINACARLOT.IT