



Canelli DOCG SANT'ILARIO

VITIGNO
Moscato Bianco

DENSITÀ
5500 Ceppi/Ha

VIGNETO
Valdivilla

COLTIVAZIONE
Guyot classico 6 - 8 gemme

ESPOSIZIONE
Nord-Est

ETÀ MEDIA DEL VIGNETO
70 anni

ALTITUDINE
400 s.l.m.

RESA PER ETTARO
55 HL

COMPOSIZIONE DEL SUOLO
Marne bianche e argille blu

VENDEMMIA
Manuale, dalla metà di settembre

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Al naso dimostra ampiezza, complessità e grande finezza, grazie alle note fruttate di pesca gialla e albicocca, all'acacia e alla salvia. La dolcezza gioca con l'acidità e la carbonica si sprigiona cremosa e persistente. Il finale lungo e intenso contribuisce a farne un prodotto ricercato, capace di sostenere abbinamenti gastronomici salati e inusuali.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve in presenza di neve carbonica, dopo una lunga permanenza su lieviti selezionati fino alla primavera successiva alla vendemmia in autoclave di acciaio inox a 0°C, si prosegue con la fermentazione a temperature controllate tra 16/18°C fino alla produzione ottimale del perlage e l'ottenimento di 5% ABV. Una volta imbottigliato, il vino prosegue l'affinamento fino al settembre dell'anno successivo la raccolta.

