

SCUSSE 2009



SUOLO	<i>Marna arenica (Ponca)</i>
VITIGNO	<i>Friulano</i>
ESTENSIONE DEL VIGNETO	<i>1 ha</i>
ESPOSIZIONE	<i>Sud</i>
TIPO D'IMPIANTO	<i>Guyot</i>
DENSITÀ MEDIA CEPPI PER ETTARO	<i>4000</i>
ETÀ MEDIA DEL VIGNETO	<i>30</i>
PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO	<i>70q</i>
EPOCA DI VENDEMMIA	<i>fine Settembre</i>
ALCOOL	<i>13,72</i>
ACIDITÀ TOT	<i>5,12</i>
IMBOTTIGLIAMENTO	<i>fine Dicembre 2013</i>

VINIFICAZIONE

Macerazione a contatto con le bucce alla temperatura di 8-10 °, inoculo di lieviti selezionati dopo 24 ore, fermentazione a contatto con le bucce totale (17 giorni fino a secco) a temperatura controllata 14-16 gradi in riduzione. Successiva svinatura e pressatura soffice con pressa pneumatica. Successivo affinamento in botte di rovere francese da 1500 litri con "battonage" settimanali per tenere in sospensione i lieviti. Un travaso dopo 6 mesi e si prosegue all' affinamento sempre in botte da 1500 litri fino ad imbottigliamento.

SI PRESENTA

*Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, aroma intenso, vegetale con note di spezie .
Al gusto, asciutto, molto intenso, vellutato, con acidità moderata e con un retrogusto amarognolo che ricorda la mandorla amara.*

ABBINAMENTI

*Predilige piatti profumati e speziati e abbastanza succulenti. Si abbina bene a piatti estivi a base di carni leggere e verdure. Da meditazione vista la sua continua evoluzione di aromi nel bicchiere.
Va servito ad una temperature di circa 14-16 °.*

