

INFINITUM



Un blend creato dalle nostre mani utilizzando vitigni coltivati sulla costa. Il colore è un bel giallo paglierino con piacevoli riflessi dorati. Gli aromi variano dalla frutta matura a pasta gialla alle note iodate, per la grande vicinanza al mare. I sentori ritornano al palato appagando l'assaggio con un sapore fresco. Ideale in abbinamento con antipasti di mare e crostacei, sushi e tempura, formaggi a pasta dura e verdure pastellate

Uvaggio: Vermentino 50%, Moscato 40%, Bellone 10%

Zona di produzione: Aprilia (Lt)

Superficie vitata: circa 5 ettari

Altitudine del vigneto: circa 150 m s.l.m.

Tipologia dei terreni: vulcanica, ricco di scheletro e di elementi minerali.

Sistema di allevamento: controspalliera a Guyot

Densità dei ceppi: 4.333 viti per ettaro

Produzioni per ettaro: 9.000 kg

Resa dell'uva in vino: 70%

Epoca di vendemmia: metà Agosto, primi Settembre

Raccolta: a mano in cassette

Vinificazione: con breve criomacerazione delle uve, pigiatura e pressature soffici, in seguito all'impedimento statico del mosto Fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata Fermentazione malolattica non svolta

Metodo di rifinitura, batonnage in acciaio per almeno 2 mesi, poi in bottiglia prima della messa in commercio.

Temperatura di servizio: 8/12°C

Grado alcolico: 13%

