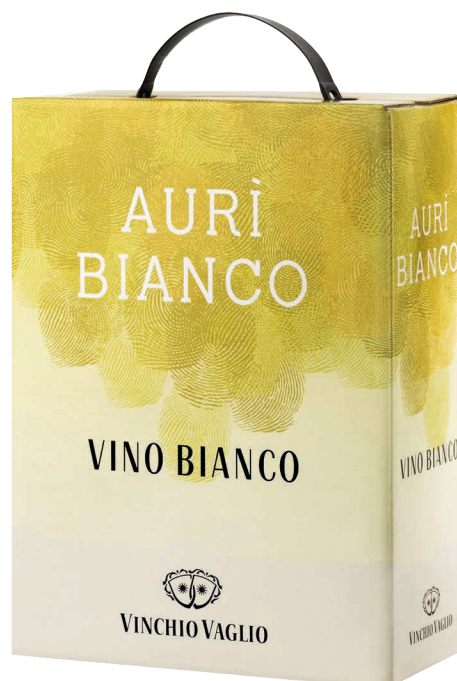


AURÌ BIANCO

VINO BIANCO



“Aurì”, dal piemontese “al rio”, indica una strada accanto alla cantina che si collegava ad alcune sorgive naturali da cui sgorgava un piccolo rio che forniva acqua tutto l’anno. Il riferimento all’acqua richiama la caratteristica leggerezza che rende questo il nostro Aurì adatto al consumo quotidiano.

Questo vino è ottenuto da uve autoctone a bacca bianca che producono vini leggeri e gradevoli, di piacevole e pronta beva.

VITIGNI: vitigni a bacca bianca.

TERRENO: terreni sabbiosi con presenze di calcio.

ALTITUDINE: 250 m. s.l.m.

ESPOSIZIONE: est ovest.

SISTEMA DI POTATURA: Guyot. 4500 ceppi per ettaro.

VENDEMMIA: a metà settembre, la raccolta si esegue preferibilmente al mattino in modo da poter conferire le uve fresche alla Cantina durante la giornata.

VINIFICAZIONE: i grappoli vengono sottoposti a pressatura soffice con separazione del mosto limpido da quello più torbido. Si esegue quindi la flottazione del mosto limpido ed il travaso del chiaro in vasche di acciaio inox per la fermentazione alcolica che dura circa 20 giorni a temperatura controllata da 16 a 18 °C.

AFFINAMENTO: avviene tramite un lieve bâtonnage su fecce nobili per circa un mese. Il vino viene successivamente “illimpidito” e messo a riposo in vasche d’acciaio per circa 4 mesi. Non sottoposto a fermentazione malolattica, il vino viene confezionato ad inizio primavera.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdolini brillanti.

OLFATTO: floreale con note di fiori bianchi e fruttato che ricorda la mela cotta e la pera. Note minerale di pietra focaia sul finale.

GUSTO: asciutto, armonico, fine, elegante, moderatamente frizzante, gradevolmente amarognolo.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: aperitivi, formaggi freschi, torte salate e frittate, carni bianche o pesci di fiume e di lago.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10 °C.

CAPACITÀ: 3 l - 10 l.



VINCHIO VAGLIO