

VINO DOLCE

Dulce

ZONA VITICOLA	Lison di Portogruaro
VITIGNO	70% Sauvignon Blanc e 30% Picolit
TERRENO	Argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Sylvoz
EPOCA DI VENDEMMIA	Tardiva, tra Ottobre e Novembre
VENDEMMIA	Manuale con selezione del grappolo
RESA PER ETTARO	50 quintali
VINIFICAZIONE	Le uve vengono raccolte parzialmente appassite. La fermentazione spontanea con macerazione su buccia dura circa 7 giorni, durante i quali le vinacce vengono riemerse quotidianamente sul mosto, in modo da ottenere maggior estrazione di sostanze aromatiche. Terminata la fermentazione il vino viene trasferito in anfore di terracotta che vengono riempite solo per quattro quinti e il cocchiume non viene sigillato, consentendo all'ossigeno di entrare in contatto con il vino. A causa dell'ossigeno presente dentro le anfore (parzialmente riempite) sullo strato superficiale si forma un velo (flor) responsabile della complessità e del carattere del vino. L'azione isolante del flor non è però perfetta, pertanto il vino si ossida lentamente e sviluppa i suoi particolari caratteri organolettici
AFFINAMENTO	18 mesi anfora
GRADAZIONE	14% vol
COLORE	Oro brillante
SAPORE	Aroma raffinato e complesso, spiccano percezioni tostate, tabacco e cuoio
ABBINAMENTI	Formaggi e miele, crostata di mele, crostata di albicocche e cannoli siciliani
TEMPERATURA DI SERVIZIO	Si può degustare sia freddo che a temperatura ambiente

Tenuta Vitivinicola A Mi Manera di Bigai Antonio e Carlo S.Ag.S.
Via Caduti per la Patria, 27/A, 30026 Lison di Portogruaro (VE)

+39 345 335 5527
carlo.bigai@amimanera.eu