

AUDENS DOSAGGIO ZERO

AZ. “LE MARCHESINE”



Colore paglierino piuttosto tenue, le bollicine si fanno prepotentemente spazio, cercano di farsi largo per esaltare gli aromi.

L'olfatto evidenzia subito speziatura, mineralità, a tratti è fumoso, ricorda profumi di scorza d'agrume, di frutta dalla polpa dolce, ma dalla buccia coriacea, la susina, l'uva spina, passa poi a note più vegetali, la foglia di vite, i fiori di sambuco e gli oli essenziali di bergamotto, l'aneto e il finocchietto selvatico.

Giunto in bocca ha ottima tensione, molto diretto, pulito, dissetante, piacevolmente asciutto; la componente acido salina emerge significativamente, donando succosità, ma soprattutto allungando i ricordi, che ritornano sulle polveri di gesso, sulle note linfatiche e vegetali.

Può essere interpretato con diverse temperature e calici, poiché sa essere sia fresco e fragrante che pieno e di ottima potenza, spaziando dai 6 ai 9°.

Vino in grado di avvicinarsi a cucine con interferenze lontane, magari asiatiche, gestendo alla perfezione sushi, sashimi, preparazioni speziate, aromatiche, anche i pesci crudi marinati alle erbe.

Tra i primi l'uso di erbe aromatiche è consigliato, un classico come le trofie al pesto, tra i secondi le carni bianche con condimenti di erbe aromatiche.

RESIDUO ZUCCHERINO	2gr/lt
VITIGNI UTILIZZATI	Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot a 90/100 cm da terra.
SESTO D'IMPIANTO	2,5×0,85 m
DENSITÀ DI IMPIANTO	4.500/5.000 piante/ha
RESA UVA PER ETTARO MEDIA	circa 100 q.li per ettaro.
SELEZIONE DELLE UVE	in vigna con raccolta manuale in cassette di massimo 18 kg.
VINIFICAZIONE	in bianco in pressa pneumatica con spremitura soffice delle uve intere e separazione della I [^] e II [^] frazione. Dopo separazione statica e fisica dalle impurità del mosto a basse temperature, avviene l'inoculo di lieviti selezionati per la fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Segue il travaso e abbassamento della temperatura a circa 10°C per evitare la fermentazione malolattica. Una volta aggiunto lo "sciropo di tiraggio", viene imbottigliata, tappata con il tappo a corona e coricata in catasta per la presa di spuma
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:	minimo 24 mesi
PRIMA ANNATA PRODOTTA	1990