



LUBBI

Vino Orange Macerato *Certificato biologico*



VIGNETO

Tecniche culturali: l'azienda vitivinicola Castello di Grillano applica il metodo di agricoltura biologica non solo evitando l'uso di pesticidi di sintesi, diserbanti e concimi "chimici", ma anche preservando la fertilità del terreno grazie a lavorazioni appropriate e a concimazioni verdi, quali il sovescio, in accordo con i ritmi della natura. Il suolo viene così rivitalizzato. Il vigneto è gestito in modo equilibrato con la potatura rispettosa della fisiologia della pianta, l'attenta gestione della chioma con la potatura verde e la defoliazione, lo scrupoloso controllo dello stato sanitario dell'uva, e, soprattutto, con il contenimento della produzione via diradamento dei grappoli. Queste operazioni, eseguite rigorosamente a mano da vignaioli esperti, consentono di ottenere un'uva di elevata qualità.

Epoca di vendemmia: metà settembre

CANTINA: La pratica "Biologica" in VitiViniCultura può assumere diversi significati a seconda della sua interpretazione. Castello di Grillano, in sintonia con la sua filosofia aziendale, volta a preservare l'ambiente e la salute di chi conduce i vigneti e berrà il vino, ha voluto spingersi oltre. Questo vino bianco, in cantina fin da subito battezzato "macerato", è l'estensione della conservazione dell'identità. Per la produzione di un vino bianco i canoni enologici prevedono la raccolta dell'uva, l'immediata separazione della buccia dal succo e la fermentazione di quest'ultimo. Come da manuale. Questo per evitare la dissoluzione di determinate sostanze, che potrebbero penalizzare le aspettative. Castello di Grillano ha voluto curare l'intero. Senza sottrazioni. Facendo fermentare il mosto in presenza delle bucce e lasciandole poi macerare nel vino ancora per almeno sei mesi. La complessità del risultato è stata garantita dall'artigianalità, ovvero dalla cura maniacale che è stata profusa. Un leggero affinamento in legno ha completato l'opera.

SCHEDA DI DEGUSTAZIONE

Vino dal colore giallo paglierino carico con leggeri riflessi ambrati. Profumo vinoso, con note più fruttate che floreali non convenzionali, maturo, con note legnose appena percettibili. Gusto ricco, ampio, glicerico, morbido, tanto da assomigliare a un rosso. Un vino dalla marcata identità. Da abbinare ai piatti importanti della cucina internazionale, sia estivi che invernali. Servire alla temperatura di cantina, quindi fresco ma non freddo, per apprezzare la complessità.

DATI ANALITICI

Titolo alcolometrico	% Vol	12,77
Acidità totale	g/l	5,25
Estratto secco	g/l	22,1
Zuccheri	g/l	<1
Solforosa totale	mg/l	22



