

POTIOR®

Vigna della Dama



Classificazione:

Offida D.O.C.G. Passerina

Uvaggio:

Passerina in purezza



VENDEMMIA L'epoca della vendemmia, orientativamente metà Ottobre, viene scelta in funzione del grado di maturazione dell'uva, maturazione tecnica, tenendo conto del rapporto tra le varie componenti paticolari che, grazie al loro naturale bilanciamento, permettono di ottenere la massima espressione varietale del vitigno. I vigneti sono situati ad un'altezza di circa 230 m s.l.m. in terreni freschi ed argillosi, che conferiscono mineralità e sapidità all'uva. L'uva, con una resa media per ettaro di 7-8 t raccolta nelle prime ore del giorno, viene immediatamente trasferita in cantina, raffreddata e sottoposta ad una attenta selezione, prima della soffice pressatura.

VINIFICAZIONE Una parte dell'uva svolge una macerazione pellicolare (sulle bucce) a freddo circa 10°C per 10 ore in appositi serbatoi al fine di ottenere la massima estrazione dei precursori aromatici dalle bucce. Successivamente il pigiato, dopo una decantazione statica di 10 ore, viene trasferito in serbatoi termocondizionati dove svolge la fermentazione alcolica, in 15 giorni circa ad una temperatura non superiore ai 15°C.

AFFINAMENTO Il vino fermentato rimane sui propri lieviti per circa 6 mesi, durante i quali, senza svolgere la fermentazione malolattica, grazie al controllo termico, viene sottoposto a batonnage periodico. Viene poi assemblato ed imbottigliato. Segue un periodo di affinamento in bottiglia, prima di essere immesso sul mercato.

ANALISI ORGANOLETTICA Vino di colore giallo paglierino con riflessi giallognoli. Al naso il profumo caratteristico e gradevole è intenso, ampio con note di frutta a polpa gialla e sentori agrumati. Al gusto, con sapore tipico e caratteristico, presenta note di freschezza sostenuta da una piacevole acidità.

SUGGERIMENTI Abbinamenti ideali con piatti a base di pesce, primi leggeri formaggi a pasta molle. Si consiglia di servire a 10 °C.

