

POTIOR®

Bianco della Lupa

Classificazione:

Bianco Marche Indicazione Geografica Protetta



VENDEMMIA L'epoca tardiva della vendemmia permette di ottenere un patrimonio organolettico importante ed unico. Le varietà vengono vinificate separatamente, poiché maturano in tempi diversi e richiedono protocolli diversi di vinificazione. L'uva, con una resa media per ettaro di 6 t, raccolta nelle prime ore del giorno, viene immediatamente trasferita in cantina e raffreddata 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 profumi dalle bucce. Successivamente il pigiato, dopo una decantazione statica di 10 ore, viene trasferito, una parte in barriques 2° passaggio ed una parte in serbatoi termocondizionati dove svolge la fermentazione alcolica, in 16 giorni circa, ad una temperatura non superiore ai 16°C per 1 termocondizionati e 18-20°C in legno.

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, con arte enologica ed imbottigliato. Segue un periodo di affinamento in bottiglia, prima di essere immesso sul mercato.

ANALISI ORGANOLETICA Vino di colore giallo con riflessi dorati intensi. Al naso il profumo è intenso, ampio con sensazioni fruttate e floreali, sottolineate da note vanigliate e tostate. In bocca la sensazione è ampia e rotonda accompagnata da una piacevole acidità che chiude la degustazione con note di freschezza.

SUGGERIMENTI Abbinamenti ideali con arrostiti di pesce, carni bianche e pietanze tartufate. Si consiglia di servire a 14 °C.

