

# VIGNAVELLA

## VINO BIANCO - 2022



**AGRICOLTURA:** Regime Biologico Certificato

**UVE:** Particolare selezione aziendale definita V10, propagata partendo da un antico biotipo di Catarratto

**ETÀ MEDIA VIGNETI:** Oltre i 15 anni

**TIPOLOGIA TERRENO:** *Contrada Fondirò, area Munti:* terreni argillosi neri, fortemente minerali.

**SISTEMA ALLEVAMENTO:** Spalliera con potatura a cordone speronato e guyot

**CEPPI PER ETTARO:** 5600

**RESA PER ETTARO:** 60-70 q

**EPOCA DI RACCOLTA:** Settembre

**MODALITÀ DI RACCOLTA:** Selezione in pianta dei grappoli e raccolta manuale, in cassette da 14 kg.

**VINIFICAZIONE:** L'uva viene delicatamente sgranellata. Segue una macerazione a freddo per circa 24h e pressatura soffice con presse pneumatiche a polmone chiuso. Successiva fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio.

**MATURAZIONE:** In serbatoi di acciaio. Affinamento finale in bottiglia.

**ALCOL:** 13% Vol.

**ABBINAMENTO:** Con piatti di pesce grasso, cernia, black cod, baccalà dissalato e con crostacei come aragosta e astice. La sua affascinante struttura consente abbinamenti anche con piatti a base di carne.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12 °C

**POTENZIALE INVECCHIAMENTO:** Oltre i 5 anni

**PRIMA EDIZIONE:** 2003

*Un vino bianco dall'impronta unica, elegante ed opulento, frutto dell'espressione di una particolare selezione clonale di Catarratto.*

### FOCUS: APPROCCIO ENOLOGICO

*Vignavella* nasce da un antico biotipo di Catarratto, una speciale selezione da noi denominata V10, coltivata in un unico appezzamento di area Munti.

Il processo di vinificazione mira a conservare ed esaltare le note fresche e fruttate, utilizzando durante la fase di maturazione soltanto i serbatoi di acciaio inossidabile. Il risultato è un vino bianco di grande spessore e complessità che regala un bouquet di aromi di frutta tropicale matura, completati da un'acidità rinfrescante che lo rende longevo e persistente al palato.

### NOTE SENSORIALI

Dal colore giallo paglierino intenso. Al naso esplose in note tropicali gialle in cui si distinguono la pesca gialla, l'ananas matura e il mango. In bocca risulta ricco, strutturato, pieno e caldo. Un vino di grande potenza che si distingue per la sua particolare persistenza.

