CAMIGLIANO

Bianco delle Crete IGT Vermentino

Scheda Annata 2021 BIO

Indicazione geografica tipica

DESCRIZIONE

SCHEDA ANNATA 2021 BIO

ANDAMENTO CLIMATICO : L'annata 2021 è iniziata con ottime condizioni climatiche e accumulo di risorse idriche per l'estate.

In aprile si è verificata una gelata anomala e tardiva che ha influito sul quantitativo delle uve, ma poi la primavera è stata equilibrata, con le giuste precipitazioni alternate a giornate di sole intenso.

Dopo un'estate piuttosto calda, nella seconda quindicina di agosto si sono verificati 2 eventi piovosi che hanno dato respiro e riserve idriche alle uve per una maturazione equilibrata.

La scarsa quantità ha influito positivamente sulla qualità delle uve che sono arrivate alla vendemmia con un perfetto grado di maturazione, una concentrazione di polifenoli e un'ottima componente di finezza.

I profumi risultano intensi e i tannini eleganti. Come spesso accade quando le condizioni climatiche risultano difficili, la mano dell'uomo è fondamentale, e l'attenzione in vigna si rispecchia nei prodotti ottenuti.

L'annata 2021 si caratterizzerà nel tempo per l'equilibrio dei vini e la loro predisposizione all'invecchiamento.

EPOCA DI RACCOLTA: : ultima settimana di agosto

UVA: 100% vermentino

VINIFICAZIONE: fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata, temperatura di fermentazione: 16-18 °C, batonnage sulle fecce per 4-5 mesi a temperatura intorno ai 16°c

PRODUZIONE: 15.000 bottiglie

ANALISI CHIMICHE: Alcool svolto(%): 13,50, Acidità totale (g/lt.): 5,80, Acidità volatile (g/lt.):0,35, SO2 Libera (mg/lt.): 33, SO2 Totale (mg/lt.): 103, pH: 3,3

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: questo vino, dai riflessi giallo paglierino, ha un bouquet intenso ed elegante di grande freschezza aromatica con carattere di frutti bianchi

ABBINAMENTI: viene servito intorno agli 8-10°C , ottimo come aperitivo o in abbinamento ai piatti di pesce

info@camigliano.it