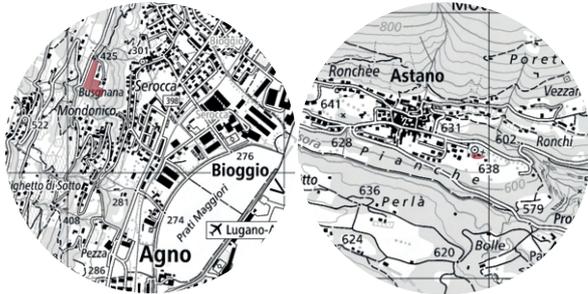


Penelope



Vigneti:

Bioggio, Astano

Vitigno:

80% Chardonnay, 20% Sauvignon blanc

Vinificazione:

Le uve sono state diraspate, leggermente pigiate e macerate per 48 ore senza aggiunta di zolfo in un serbatoio di acciaio raffreddato. L'uva è stata poi pressata con la tecnica "pressurage champenois". Il mosto ottenuto è stato ossidato in modo naturale e fatto sedimentare per altre 24 ore in un serbatoio d'acciaio raffreddato. Il Sauvignon bianco è stato vinificato separatamente utilizzando il metodo "Macération Semi-Carbonique". Per la successiva vinificazione, entrambi i vini sono stati assemblati e messi in anfora, dove sono rimasti fino all'imbottigliamento. La fermentazione è durata 4-5 settimane ed è stata effettuata con l'aiuto di un lievito organico. La temperatura di fermentazione era compresa fra 16 e 19 gradi. È stata effettuata una fermentazione malolattica (FML). Per tre mesi sono state mescolate le fecce una volta alla settimana (battonage). Il vino è stato imbottigliato con una filtrazione grossolana.

Osservazione:

Un vino puro di anfora, che noi chiamiamo anche "Pur Jus". Penelope non nasconde nulla, è così com'è. Penelope non assomiglia solo esternamente alle nostre anfore, ma condivide anche i loro valori interiori. Conquista con il suo corpo rotondo e corposo, il suo stile vivace e fruttato fresco e la sua nota speziata. Come tutti i nostri vini, Penelope è felice se prima della degustazione resta un po' all'aria (caraffatura).

Data di raccolta	6/14.09.2021
Acidità totale	5.5 g/l
pH	3.4
Zuccheri	-
Alcool	12.5 Vol%
SO ₂ libero	20 mg/l
SO ₂ totale	81 mg/l
Produzione (bott.)	325
Temp. di Servizio	ca. 15 Grad

