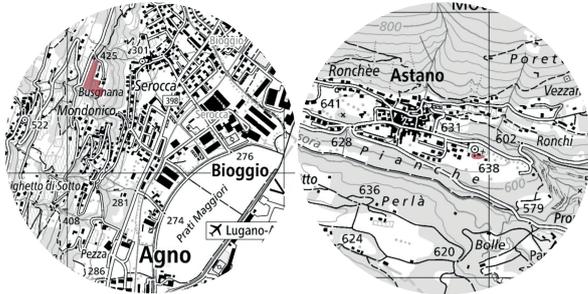


# Penelope



## Vigneti:

Bioggio, Astano

## Vitigno:

75% Chardonnay, 25% 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. 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	26./29.08.2022
Acidità totale	4.6 g/l
pH	3.47
Zuccheri	1.0 g/l
Alcool	12.5 Vol%
SO <sub>2</sub> libero	5 mg/l
SO <sub>2</sub> totale	89 mg/l
Produzione (bott.)	435
Temp. di Servizio	ca. 15 °C

