

2018

ESKER

VENETO

Indicazione geografica tipica

BIANCO

Uve	GARGANEGA, CHARDONNAY, INCROCIO MANZONI
Eta' dei vigneti	Più di 20 anni
Zona di produzione	Terreni posti nel Comune di Pastrengo
Produzione ettaro	Non superiore ai 100 quintali in uva
Vendemmia	A mano. L' uva, posta su cassette che non superano i 20 kg, è immediatamente trasferita alla cantina per la vinificazione.
Vinificazione	<p>Le uve, diraspate, pigiate e raffreddate, sono poste alla pressatura soffice con l' utilizzo di gas nobili. Il mosto ottenuto è decantato in atmosfera inerte a bassa temperatura. Una volta illimpidito è avviato alla fermentazione a temperatura controllata (13/14 C°) utilizzando lievito selezionato.</p> <p>Al termine della fermentazione un primo travaso separa le fecce. Inizia così un periodo prolungato di affinamento <i>sur lie</i> in modo da esaltare il nostro bianco... in profumi e consistenza al palato.</p>
Degustazione	<p>COLORE: Giallo di media intensità, con toni verdognoli indicanti un ottimo stato di freschezza.</p> <p>NASO: L'aroma è fruttato con toni agrumati che inclinano al candito ed allo zucchero filato.</p> <p>PALATO: Fine e molto persistente. L'equilibrio morbidezza acidità è molto interessante. Infatti la piacevolezza è totale senza alcuna dissonanza. L'entrata in bocca è accattivante: la freschezza cattura subito la beva per, via via, lasciar spazio alle note più morbide, glicerinate di volume e spessore. Il retrogusto è piuttosto persistente, riproponendo note agrumate.</p>
Temperatura di servizio	8 °C: utilizzare il secchiello di servizio con poco ghiaccio.