

2019

ESKER

VENETO

Indicazione geografica tipica

BIANCO

Uve	GARGANEGA, TREBBIANO, INCROCIO MARCONI
Età del vigneto	Più di 20 anni
Zona di produzione	Terreni posti nel comune di Pastrengo
Produzione ettaro	Non superiore ai 110 quintali in uva
Vendemmia	A mano. L' uva, per non più di 15 kg, è posta su cassette per essere trasferita in cantina dove è subito raffreddata.
Vinificazione	Le uve sono diraspate, pigiate e trasferite, sono poste alla pressatura soffice con l' utilizzo di gas nobile. 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. Al termine della fermentazione un primo travaso separa le fecce di fermentazione. Inizia così un periodo prolungato di affinamento <i>sur lie</i> in modo da esaltare in profumi e consistenza al palato.
Degustazione	COLORE: Giallo di media intensità con toni verdognoli. NASO: L'aroma è subito fruttato ed ampio. I toni sono agrumati ma in un contesto minerale. Si rende manifesta una nota di pesca ed una contenuta speziatura. PALATO: l'equilibrio morbidezza acidità è molto interessante. L'entrata in bocca è accattivante: la freschezza cattura subito la beva per, via via, lasciar spazio alle note più morbide, glicerinate per volume e spessore. Il retrogusto è piuttosto persistente, riproponendo le note fruttate contornate da una contenuta speziatura
Temperatura di servizio	8/10° C – utilizzare il secchiello di servizio con poco ghiaccio.