

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO: UMI

DENOMINAZIONE	Vino bianco – WHITE SUSHI	
VITIGNO	Vitigni vari a bacca bianca (Chardonnay, Soave, Durello)	
COLORE	Giallo paglierino tendente al dorato	
OLFATTO	Delicato di fiori freschi e di pesca, non eccessivamente aromatico	
SAPORE	Morbido, fresco, armonico	
INVECCHIAMENTO	-----	
STATO	Vino bianco tranquillo	
ALCOOL	11 % Vol.	
ZUCCHERI	5 gr/lt	
ACIDITA'	5,50 gr/lt	
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10°C	
CONTENITORE	Bottiglia bordolese europea fascetta vetro bianco	
CHIUSURA	Tappo di sughero con capsula pvc	
IMBALLO	Cassa americana x 6	Peso cassa: 8,0 Kg
PALLET: epal 80x120	N. casse: 100	Peso totale: 830 Kg

A601A Rev.02/16

CICLO PRODUTTIVO

Epoca di raccolta, inizio settembre, con cernita manuale dei grappoli e l'asportazione, quando necessario, degli acini guasti o attaccati da Botrytis.

Pigiatura senza diraspamento e pressatura soffice in presse pneumatiche per evitare la rottura della parte legnosa del grappolo (graspo), che potrebbe apportare componenti indesiderati al vino.

Refrigerazione del mosto a 6-8°C per inibire ogni inizio di fermentazione e favorire la decantazione naturale delle fecce. Nel mosto ormai pulito si inoculano lieviti selezionati per una fermentazione corretta alla temperatura di 17°C. In tal modo si conserveranno le caratteristiche floreali ed il fruttato dell'uva.

Filtrazione a fine fermentazione e conservazione in recipienti di acciaio inox.

Imbottigliamento, previa filtrazione sterile nel tardo inverno o in primavera.

Il consumo si consiglia entro 2 anni.

ABBINAMENTI

Studiato per abbinarsi al meglio con piatti di pesce della cucina orientale, in particolar modo crudo

