

ACHENIO 2010 - Bolgheri Bianco DOC

Zona di Produzione: le uve provengono esclusivamente da vigneti di proprietà ubicati in località Campo alla Sughera nel cuore dell'area a denominazione di origine "Bolgheri"

Uve: Sauvignon Blanc, Vermentino e Chardonnay.

Grado alcolico: 13,5% vol.

Vendemmia: le uve Sauvignon, Chardonnay e una parte di Vermentino vengono raccolte manualmente, in cassette da 15 Kg di uva l'una, circa ai primi di Settembre; per preservare gli aromi varietali delle uve, si vendemmia solo al mattino, nelle ore più fresche. Le uve Vermentino di un nuovo vigneto, situato in una zona più ombreggiata, a maturazione più tardiva, vengono raccolte circa 10 giorni più tardi.

Tecnica di Vinificazione: le prime uve raccolte subiscono la pressatura soffice; dopo la sfeccatura del mosto a freddo, con il mosto così illimpidito, vengono riempite selezionatissime barriques di rovere francese, al 100% nuove, e specifiche per le varietà a bacca bianca, tenute in un locale termocondizionato a 18-20° C; qui si svolge prima la fermentazione alcolica e, successivamente, la fermentazione malolattica. Il Vermentino raccolto tardivamente, dopo la pressatura e la sfeccatura, fermenta invece in un serbatoio di acciaio; alla fine della fermentazione alcolica viene impedita in questo caso la fermentazione malolattica.

Affinamento: entrambe le parti di vino (quella fermentata in barrique e quella in acciaio), maturano per 6 mesi sulle proprie fecce nobili; a marzo dell'anno successivo alla vendemmia il vino viene assemblato, imbottigliato ed affinato in bottiglia per un periodo di 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino brillante, con belle sfumature verdi.

Profumo: avvolgente, con sentori di pesca, menta e mandarino, uniti a sensazioni di biscotto e caramello.

Gusto: di grande equilibrio e armonia, con l'alcol perfettamente temperato da una gradevolissima acidità di sottofondo.

Ultima annata sul mercato: 2010

Temperatura di degustazione: servire a 12-13° C

(togliere dal frigo circa mezz'ora prima di degustarlo).

Abbinamenti gastronomici: primi piatti, paste ripiene come i ravioli di branzino, preparazioni elaborate a base di pesce, ottimo anche con carni bianche e formaggi caprini, da provare anche con la ribollita e la zuppa di pane.

