



DARE

Bianchi Classici
Bosco Piano
Igt Marca Trevigiana



Uve: 100% Tai.

Terreno e vigneti: terreno argilloso, abbondante di sali minerali. Sistema di allevamento che prevede una densità di impianto di 5.000 piante/Ha e una potatura Guyot semplice, per una resa d'uva/ettaro limitata.

Vendemmia: realizzata a mano tra la prima e la seconda settimana di settembre.

Vinificazione e affinamento: verificato il raggiungimento ottimale di acidità totale e parte zuccherina, le uve vengono vendemmiate a mano, successivamente diraspate e lasciate per un breve periodo in criomacerazione. Segue la fermentazione del mosto a temperatura controllata (18°C) in tini di acciaio inox. Il vino ottenuto viene lasciato riposare sui suoi lieviti, in tini di acciaio inox, fino a primavera. Infine completa l'affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi prima di essere introdotto sul mercato.

Capacità di evoluzione: raggiunge l'apice dell'evoluzione intorno ai 10-12 mesi di affinamento in bottiglia.

Note di degustazione: di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, il profumo è caratteristico, gradevole, con sentori fruttati che ricordano susina, pesca matura e pompelmo rosa, inoltre si percepiscono delicate note di biancospino. Il sapore è asciutto con retrogusto tipicamente amarognolo che ricorda la mandorla.

Gradazione alcolica: 13% vol.