

FIOBBO

VENDEMMIA 2010

Resa uva per ettaro: 60 Q.

Bottiglie prodotte: n. 8000

Viti di 6 e 18 anni, allevate a Guyot.

L'esposizione del vigneto è a Nord-Ovest

Il Terreno è di medio impasto argilloso con venature di sabbia.

Uva Pecorino 100%, raccolta a mano nella prima settimana di settembre.

Alcuni giorni prima della piena maturazione, viene vendemmiata l'uva, circa il 15% del raccolto presunto, per fare il piede di fermentazione. L'uva, diraspata e pigiata, fermenta spontaneamente. Con il piede in piena fermentazione si inizia la vendemmia della massa.

L'uva è pressata direttamente e il mosto si decanta a 10°circa per 12 ore, poi si spilla il mosto pulito e si innesta con il piede in fermentazione. Partita la fermentazione tumultuosa travasiamo il mosto una metà in acciaio inox, dove continua la fermentazione per 20 giorni circa a temperatura controllata (18°-20°), l'altra metà in botti di rovere da 15 hl dove fermenta per 15 giorni. A fine fermentazione il vino è sfeccia e lasciato maturare per 12 mesi, metà in acciaio e metà in legno. dopo l'assemblaggio filtriamo il Fioabbo a 0,45 micron e imbottigliamo.

Colore giallo paglierino intenso con venature verdognole.

Espressione olfattiva intensa e solare, disposta all'inizio su piacevoli e freschi profumi primaverili di ginestra e fiori di campo; con il passare dei minuti libera sentori di iodio, eucalipto, poi buccia di limone e infine anice.

In bocca ha un ingresso brillante, molto fresco, si distende con eleganza e tensione, chiude con uno straordinario e rinfrescante allungo finale con una nitida corrispondenza gusto olfattiva di anice.

Ha la reattività e il passo per sposare felicemente l'esuberanza e l'intensità di un piatto di orecchiette con le cime di rapa cucinato seriamente.

Analisi:

- alcool: 13,26 % vol.
- acidità totale: 6,70 g/l
- anidride solforosa totale: 0,067 g/l
- acidità volatile: 0,56 g/l
- estratto secco: 21,90 g/l
- zuccheri riduttori 1,7 g/l
- pH 3,40