

PATRIZIA



Vivace colore ambrato frutto della protratta macerazione sulle bucce. Elegante e complesso bouquet di profumi con delicate note di frutta secca, noci, mandorle, sentori di agrumi e spezie come zenzero e pepe bianco. Struttura tannica con corpo pieno, raffinata intensità e ricercata mineralità

Vigneti: vigneto di Val d'Oca

Vitigni: 100% Chardonnay

Terreno: argilloso con una delicata vena calcarea superficiale

Allevamento: Guyot bilaterale a 1 metro da terra. 4000 ceppi per ettaro. Ridotto carico di gemme

Età media delle viti: 10 anni

Resa: 70 hl/ha

Raccolta: manuale con selezione dei grappoli in vigna

Vinificazione: diraspatura e pigiatura delle uve con temperatura di fermentazione 22°C. Macerazione di 28 giorni. Fermentazione malolattica spontanea

Affinamento: i primi 24 mesi in barrique di rovere francese. Riposo in bottiglia per almeno 6 mesi prima della commercializzazione

Abbinamento: indicato con formaggi stagionati come pecorino sardo, carni bianche come pollo arrosto o tacchino. Da provare abbinato a piatti speziati tipici della cucina indiana o mediorientale. Particolarmente indicato con cibi fermentati come kimchi o crauti

Servizio: temperatura di servizio 14-18°C

Dati analitici:

Alcool svolto	13.0 %
Zuccheri residui	<1.0 g/l
Acidità totale	5.8 g/l
pH	3.5

TIZIANO BELLINI

Società Agricola Tiziano Bellini s.r.l., Via Ghetto, 92 - 46019 Viadana (MN) – Italy - www.tizianobelliniwine.com