

NARANIS

2014



UVE:

Bronner e Solaris, vitigni naturalmente resistenti alle malattie fungine della vite e che non necessitano di alcun trattamento antiparassitario.

VIGNA:

Il vigneto è posto in una zona limite per la coltivazione della vite, in località Naran, ai piedi del Monte Gazza e della Paganella nel comune di Vezzano. Sistema di allevamento a guyot. Il vigneto è coltivato in agricoltura biologica certificata da ICEA, si utilizzano preparati biodinamici e vengono effettuate delle semine di sovescio.

VENDEMMIA:

Epoca di vendemmia metà di settembre per il Solaris e primi di ottobre per il Bronner.

VINIFICAZIONE:

Pigiatura delle uve con leggera macerazione sulle bucce e successiva pressatura. Il mosto dopo una decantazione naturale viene posto a fermentare in botti di acciaio dove rimane per alcuni mesi sui lieviti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore giallo paglierino carico, il vino presenta dei profumi complessi, con una nota leggermente aromatica data dal Solaris. In bocca è morbido ed armonico mantenendo comunque una grande freschezza e una lunga persistenza.

DATI ANALITICI:

Alcool svolto: 13,; Acidità totale: 6,20 g/l.

Azienda Agricola
Francesco Poli
vignaioli a
S.MASSENZA