

Piasa Rischei

Loazzolo doc



Uva: Moscato bianco appassita.

Vigna: Terreno calcareo-marnoso tendenzialmente sciolto (Miocene-Langhiano). Giacitura collinare con pendenza superiore al 50% delimitata da muri in pietra e contornata da pruni, mandorli e rosmarini Esposizione Sud-Ovest. Altitudine superiore a 450 metri s.l.m. Forma allevamento Gujot basso con più di 8.000 viti/Ha. Resa media in ettoltri <18/ettaro.

Tecnologia Produttiva: La vendemmia inizia a fine settembre e si protrae fino a novembre inoltrato raccogliendo per selezioni successive i grappoli e gli acini infavati da Botrytis nobile. Una parte dell'uva è ulteriormente naturalmente appassita su stuoie in fruttai. Dopo una lenta spremitura delle uve surmature, la fermentazione viene attivata da lievito madre dell'anno precedente e prosegue lentamente per oltre 24 mesi in piccole botti di rovere. L'imbottigliamento avviene nella primavera del terzo anno dopo la vendemmia.

Caratteristiche Organolettiche: Colore giallo carico, dai riflessi dorati. Ingresso olfattivo con un frutto ricco, maturo, albicoccoso. Evidente la radice "moscata" arricchita da note speziate e torrefatte. Ricco e cremoso il palato: non soltanto dolce, ma ora alcolico, ora mandorlato, speziato e agrumato. Un durante dolce, sontuoso, ma al tempo stesso profilato da una vena acida fresca e fragrante. Un vino piacevole, che chiude lungo, con eco di vaniglia e cioccolato bianca. Costituzionalmente longevo, mantiene un grande equilibrio gustativo per moltissimi anni.

Abbinamenti Gastronomici: Vino da meditazione, formaggi blu, caprini, stagionati, Foies Gras o pasticceria secca. Servire in bicchieri alti di cristallo a 8° - 12°c.

Caratteristiche Enologiche:

Gradazione effettiva: 11,5 - 12% vol.

Residuo zuccherino: ~ 140 g/lit

Gradazione complessiva: ~ 21 % vol.

Acidità totale: ~ 6%

pH: ~ 3,5%

Solfiti: < 0,12 g/lit

Presentazione Commerciale: Bottiglia da 37,5 cl in cassa di legno da 6, da 12. Astucci singoli litografati.