

LE SELEZIONI L'espressione del territorio

Il Vivace

Vino Bianco Vivace

Nel vigneto storico dell'Azienda, situato nel brolo di casa, dall'inizio del secolo scorso erano coltivate viti a bacca bianca e rossa. Il primo vino messo in bottiglia negli anni '70 col nome di "Bianco la Vigna vecchia" è poi diventato Gobbo bianco dopo l'opera di riconversione dei vigneti. Vinificato in acciaio a temperatura controllata, si caratterizza per essere un vino fruttato, fresco e sapido. A partire dalla primavera successiva alla vendemmia si inizia la commercializzazione, imbottigliando piccoli lotti per volta per mantenere in acciaio la fragranza che lo caratterizza.



Colore: giallo paglierino, con leggeri riflessi verdognoli.

Profumo: fruttato, intenso e persistente che ricorda la frutta fresca appena tagliata.

Sapore: vivace, fresco, sapido, accattivante con una discreta struttura e persistenza, con una piacevole effervescenza.

Vitigni: 100% Chardonnay.

Produzione media annua di bottiglie: 2.000

Formati di bottiglie: bottiglia intera 0,75 l.

Esposizione dei vigneti: Nord Est - Sud ovest.

Altimetria del vigneto: 148 metri s.l.m.

Tipologia del terreno: ondulazioni terminali dell'anfiteatro morenico, di impasto denso, più argilloso che calcareo.

Sistema di allevamento: guyot a cordone speronato.

Resa per ettaro: 100 ql. per ettaro vitato.

Epoca di raccolta delle uve: dal 25 Agosto al 15 Settembre.

Annata di vendemmia: 2013.

Gradazione alcolica: 12% Vol.

Temperatura di servizio: 10° C.

Bicchieri consigliati: sauternes, beaujolais nouveau.

Abbinamenti: vino da tutto pasto, adatto anche come aperitivo per la sua non eccessiva alcolicità.

