

**Uvaggio**

Chardonnay, Viognier e Sauvignon
in percentuali variabili a seconda dell'annata

**Ubicazione vigneti**

Media Collina 300 mt s.l.m.

**Terreno**

Medio impasto con strati limosi, tufacei, argillosi.

**Sistema di allevamento**

Guyot semplice

**Densità di impianto**

4.700 ceppi per ettaro

**Microclima**

Condizioni microclimatiche ottimali con sostanziali differenze termiche tra il giorno e la notte, ideali per lo sviluppo e il mantenimento delle sostanze coloranti ed aromatiche.

**Produzione in vino**

Non superiore a 50 hl/ha

**Vendemmia**

Manuale in piccole cassette di plastica con selezione dei grappoli in base al grado di maturazione.

**Vinificazione e maturazione**

Una volta diraspata e dolcemente pigiata l'uva, il mosto viene fermentato in anfore di cocciopesto con breve macerazione a contatto con le bucce. Terminata la fermentazione, fa seguito una maturazione di minimo 6 mesi ancora in anfora sulle fecce nobili rilasciate dai lieviti, per poi essere successivamente travasato e preparato all'imbottigliamento. Prima di essere messo in commercio, ALBICO riposa per alcuni mesi in bottiglia.

**Note di degustazione**

Vino dal colore intermedio fra l'oro ed il giallo paglierino intenso. L'affinamento in cocciopesto permette di esaltare un ricco bouquet di frutta tropicale, pompelmo e pesca bianca, ravvivati da note di bosso e tracce di idrocarburo. In bocca rivela un piacevole senso di freschezza e sapidità unito ad una giusta persistenza. La chiusura lascia assaporare ancora la complessità e i gentili echi minerali.

**Temperatura di servizio consigliata**

10-12°C

**Abbinamenti**

Cucina asiatica, risotti ai funghi, formaggi erborinati, secondi piatti di carne bianca o tartare, crudité di pesce, gamberi e qualsiasi tipo di pesce al forno.

