



LE MUFFE

DENOMINAZIONE

Lazio IGP Bianco.

VARIETA' DELLE UVE

50% Chardonnay, 50% Procanico.

TERRITORIO E VIGNETO

Altitudine: 450 metri s.l.m.

Esposizione: Est.

Terreno: Vulcanico medio impasto.

Anno d'impianto: 1998.

Allevamento: cordone speronato, 4500 ceppi per ettaro.

Resa per ettaro: 50 quintali di uva.

PRODUZIONE

Vendemmia: solitamente tra l'inizio e la metà di novembre.

Vinificazione: le uve bottrizzate vengono raccolte agli inizi di novembre, per dar modo alle nebbie mattutine di favorire lo sviluppo della Botrytis Cinerea o "muffa nobile" sui grappoli. Questa muffa riduce il contenuto di acqua nell'acino e ne concentra quindi gli zuccheri e gli aromi, conferendo al Le Muffe un gusto con uno stile particolare e inconfondibile. L'uva viene raccolta manualmente in più volte in relazione all'attacco della Botrytis Cinerea. Dopo il trasporto in cantina i grappoli vengono ulteriormente selezionati. Segue una leggera pigiatura, quindi dopo una pressatura soffice il mosto fermenta per 18 giorni ad una temperatura di circa 17°C per poi essere messo a riposo prima della commercializzazione.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: oro lucente con riflessi bruniti.

Profumo: intenso, con note di zafferano, resina e cannella.

Sapore: dolce, aristocratico, morbido ed elegante.

Abbinamenti: si accosta a formaggi grassi stagionati o erborinati e in special modo a patè di fegato d'oca.

DATI ANALITICI

Alcool: 14,0% Vol

pH: 3,41

Acidità Totale: 6,00 gr/lit

Acidità Volatile: 0,83 gr/lit

Zuccheri: 117,80 gr/lit
