

Adelaide



scheda tecnica

Tipologia:

Igt Lazio

Vitigni:

Trebbiano Giallo, Trebbiano Verde, Malvasia Rossa, Pecorino, Cesanese Bianco, Chiapparone, tutti in egual misura.

Terreno:

di origine vulcanica ricco di potassio, fosforo, calcio e magnesio, povera di azoto.

Vigneti:

Vari sistemi di allevamento con una resa di 60 q/Ha.

Vendemmia:

manuale, fine Settembre - metà di Ottobre.

Vinificazione:

criomacerazione e fermentazione in legno barrique 6/7° passaggio solo per la macroossigenazione per 15 giorni.

Bottiglie prodotte:

3.000

Adelaide



analisi sensoriale

Visiva:

colore giallo carico, cristallino, notevole la carica alcolica contraddistinta dalla presenza degli archetti larghi e lenti che lascia sul bicchiere

Olfattiva:

pur predominando sentori di frutta fresca e floreali è caratterizzato da una forte nota selvatica, erbacea riconducibile al peperone che gli conferisce il tipico sentore del vitigno Pecorino.

Gustativa:

intenso, fine e persistente. Nel complesso morbido ed equilibrato.

Dati analitici:

gradazione alcolica svolta: 13,24% vol.
acidità Tot. (in acido tartarico) 5,86 g/l
acidità volatile (in acido acetico) 0,50g/l
anidride solforosa libera (SO₂) mg/l
anidride solforosa totale (SO₂) 70mg/l
ph :3,42

estratto secco:

zuccheri residui: