

CA' PERUZZETTO



“ALVARO” GRAPARIOL FRIZZANTE IGT VENETO '23

LA VIGNA: Secondo (0.21 ha)

| | |
|-----------------------|--|
| Zona di origine | San Nicolò di Ponte di Piave |
| Suolo | Sedimentario argilloso, calcareo con presenza di caranto in profondità, pH subalcalino |
| Vitigno | Grapariol o Rabosa Bianca 100% |
| Anno di impianto | 2013 |
| Sistema di impianto | Cordone speronato |
| Densità per ettaro | 3200 viti |
| Vendemmia | 03 Ottobre 2023 |
| Resa media per ettaro | 130 quintali |
| Resa media per ceppo | 4,1 kg |
| Produzione annata | Abbondante |

IN CANTINA

| | |
|--------------------|---|
| Vinificazione | Pressatura a uva intera con resa del 44%, fermentazione spontanea delle uve in barrique ex-Borgogna, ripresa spontanea in bottiglia la primavera seguente |
| Affinamento | 12 mesi in bottiglia sui suoi l. indigeni |
| Imbottigliamento | 13 Aprile 2024 |
| Bottiglie prodotte | 844 da 0,75 L - 8 da 1,50 L |

DATI TECNICI

| | |
|------------------------|----------|
| Alcool | 11,8 % |
| Estratto secco | 19,4 g/L |
| Acidità totale | 6,2 g/L |
| Zuccheri residui | 0 g/L |
| Anidride solforosa tot | 19 mg/L |

ANALISI SENSORIALE

| | |
|-------------------------|--|
| Colore | Giallo paglierino scarico, perlage fine e persistente |
| Bouquet | Frutta bianca, spicca la nota di Granny Smith, ricordo di agrumi |
| Sapore | Fresco, dotato di buona struttura acidica |
| Temperatura di servizio | 8-10 °C |