

Scheda tecnica

**CATEGORIA** WINE IS A GUARDIAN

**ELEMENTO PRIMO** CATARRATTO

COLORE Bianco

**PECULIARITÀ** Varietà autoctona, Libere Interpretazioni

13.00 ALCOL

## Vinificazione e Affinamento

La fermentazione avviene spontaneamente ad opera dei lieviti indigeni presenti sulle bucce. A seconda dell'annata si sceglie la durata della macerazione che nel 2018 è stata di 20 gg. L'affinamento si effettua nei silos di acciaio per circa 4 mesi quindi viene imbottigliato ed affinato ancora per almeno

## Descrizione Vino

Mostra nel bicchiere di colore giallo dorato carico tendente all'aranciato. Al naso richiama suadenti note agrumate e di frutta esotica con fiori di zagara e cenni vegetali. Il sorso affascina per la morbidezza ingannevole, subito controbilanciata dalla fresca acidità, con una spiccata profonda mineralità.



