

PIERO PAN

VIGNAIOLI DAL 1880

Ghes

Dal greco "della terra", simbolo intimo di legame con la terra che lo genera. Vino rosé da uva corvina. Si presenta di colore rosa carico, espressione dell'uva corvina, con sentori di fragola, amarena e ciliegia, rappresentativi di questa varietà.

Affascinante e coinvolgente, allegro, si apre fresco e delicato con ricordi di fragoline di bosco e ribes..

| | |
|------------------------------|--|
| Denominazione: | Spumante Extradry. |
| Vitigno: | Corvina selezionata: 100%. |
| Collocazione geografica: | Val d'Illasi, colline di Cellore d'Illasi, zona di produzione del Valpolicella. |
| Caratteristiche del vigneto: | Terreno argilloso e calcareo, altitudine media 350 - 500 m.s.l.m. Esposizione a Sud, microclima ideale per esaltare profumi freschi ed eleganti. |
| Sistema d'allevamento: | Guyot, con densità di 5800 ceppi per ettaro |
| Metodo di difesa: | Viticoltura biologica certificata |
| Carico gemme: | 8 gemme per vite |
| Età viti: | Impianto eseguito nel 2000. |
| Resa: | Per ettaro 35-40 ettolitri (1-1,5 kg di uva per pianta). |
| Modalità di raccolta: | Selezione attenta di grappoli di corvina, con percentuale variabile di uva di seconda fioritura |
| Tecnica di vinificazione: | Pigiatura con diraspatura delle uve, macerazione a freddo, fermentazione a temperature basse e maturazione in contenitori di acciaio, presa di spuma in autoclave. |
| Esame organolettico: | |
| colore: | rosa carico con riflessi porpora, brillante |
| profumo: | fresco, delicato con sentori di fragola, lampone e rosa canina |
| sapore: | asciutto, secco e sapido |
| acidità totale: | 6.0-7.0 ‰; |
| grado | 11,5°-12°; 14- |
| alcolico: | 18 g/l. |
| zuccheri: | |
| Abbinamento: | Ideale da aperitivo e su piatti di crudità, esaltante con timballo di gamberi e verdure, stuzzichini con fiori di zucca, barchette di pere con crema mascarpone, riso agli scampi, filetti di baccalà in pastella. Intrigante con piatti di sushi e sashimi. |