

## BIANCO DI ORNELLA DOLCE IGT VENETO

<b>Vitigni:</b>	VENDEMMIA TARDIVA DI VERDUZZO CON AGGIUNTA DI SAUVIGNON E TRAMINER PASSITI, IN PERCENTUALI VARIABILI IN FUNZIONE DELL'ANNATA.
<b>Zona di produzione ed esposizione:</b>	VIGNETI DI CAMPO DI PIETRA, NEL BACINO DEL PIAVE A SUD-EST DI TREVISO.
<b>Tipologia del terreno:</b>	CARANTO. E' UN TERRENO CHE DERIVA DALLA DISGREGAZIONE DI ROCCE SEDIMENTARIE, RICCO IN POTASSIO ED EQUILIBRATO NELLE PROPORZIONI FRA ARGILLA E HUMUS.
<b>Sistema di allevamento:</b>	GUYOT E SYLVOZ CORTO, RESA DA 60 A 80 QUINTALI PER ETTARO
<b>Vendemmia:</b>	PER LE UVE VERDUZZO SURMATURAZIONE IN Pianta e RACCOLTA TARDIVA A FINE OTTOBRE. PER LE UVE SAUVIGNON E TRAMINER LA RACCOLTA AVVIENE NELLA PRIMA DECADE DI SETTEMBRE E L'APPASSIMENTO CONTINUA IN FRUTTAIO FINO A FINE DICEMBRE.
<b>Vinificazione:</b>	PRESSATURA SOFFICE DELL'UVA INTERA. PULIZIA STATICA DEL MOSTO A FREDDO E FERMENTAZIONE IN PICCOLE BOTTI DI LEGNO. LA FERMENTAZIONE ALCOLICA SI BLOCCA PER IL FREDDO INVERNALE E PER L'ALTO CONTENUTO IN ALCOL LASCIANDO AL VINO UN'ELEVATA CONCENTRAZIONE ZUCCHERINA.
<b>Maturazione ed affinamento:</b>	IN TONNEAU DI CILIEGIO PER CIRCA 24 MESI DOVE RIMANE A CONTATTO CON I PROPRI FERMENTI. SUCCESSIVAMENTE PASSAGGIO PER ALCUNI MESI IN VASCHE DI ACCIAIO INOX DOVE VIENE EFFETTUATA LA CHIARIFICA; SUCCESSIVO AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA PER UN ULTERIORE ANNO.
<b>Caratteristiche organolettiche:</b>	VINO DAL COLORE GIALLO ORO, DENSO CON PROFUMI CHE RICORDANO L'UVA PASSA E LA FRUTTA CANDITA. GUSTO DOLCE, EQUILIBRATO NEL CORPO, DI OTTIMA PIACEVOLEZZA.
<b>Abbinamenti:</b>	È UN VINO DA MEDITAZIONE; SI ABBINA PERFETTAMENTE A PASTICCERIA SECCA. OTTIMO CON IL PATÉ DI CACCIAGIONE E FORMAGGI ERBORINATI.

SERVIRE A 8-10°C IN PICCOLI CALICI DI CRISTALLO A GAMBO LUNGO.



<b>Gradazione alcolica:</b>	11,20% vol.
<b>Acidità totale:</b>	7,3 g/l
<b>Zuccheri riduttori:</b>	281,5 g/l
<b>Estratto secco:</b>	37,8 g/l
<b>Solfiti:</b>	190 mg/l