



BIANCO ÈGORÀ IN ANFORA

LE SELEZIONI ÈGORÀ



ZONA VIGNETI

Le uve utilizzate provengono per la parte Bronner dal vigneto sperimentale posto sul tetto della Cantina e per lo Chardonnay da vigneti a conduzione biologica situati in Val di Gresta.



METODO

Dopo la diraspatura le uve vengono poste in anfora dove avviene la fermentazione alcolica e dove vengono lasciate in contatto con le bucce per un periodo di tempo variabile dai 5 ai 9 mesi.

Raggiunto un proprio equilibrio armonico il vino viene separato dalle vinacce e, dopo un breve periodo, imbottigliato per proseguire l'affinamento in vetro per un periodo minimo di almeno 4 mesi.



CARATTERISTICHE

Il vino si presenta con un colore giallo carico ("orange wine"), con riflessi dorati, un profumo intenso e persistente. Al palato vengono esaltate le caratteristiche di struttura e sapidità date dalla lunga macerazione. Chiude con retrogusto lungo e leggermente tannico.



ABBINAMENTI

Gli abbinamenti consigliati sono: formaggi saporiti leggermente piccanti o pesci grassi.



Il vino va servito alla temperatura di 15 gradi e stappato preferibilmente un'ora prima



Grado alcolico 13,00%vol.

