

Radixuva

Ottima sintonia con i profumi e grande raffinatezza. Piacevole vena acida. Particolarmente indicato per aperitivo.
The perfect harmony of aromas and great refinement. Pleasant acidic note. Particularly suitable for aperitifs.



Vitigno: Radixuva

Denominazione: Bianco

Varietà d'uva: Bianco

Allevamento: Guyot

Metodi di difesa: lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato

Vendemmia: ultima decade di agosto

Vinificazione: l'uva viene delicatamente diraspata e lasciata macerare per un breve periodo. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox.

Affinamento: a fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti per 5 mesi. Una piccola parte dell'aliquota matura in botti di rovere per alcuni mesi, la restante parte nei recipienti di acciaio inox. Il vino imbottigliato viene normalmente conservato in locali termo condizionati.

NOTE SENSORIALI

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: grande eleganza e complessità. Il bouquet è ricco, avvolgente e armonioso. Raffinati fiori bianchi, gelsomino e acacia, si fondono a note fruttate di melone bianco, pesca gialla, con richiami tropicali di frutto della passione e ananas. I sentori agrumati sono completati da raffinate sensazioni cremose di pasticceria, mandorla caramellata, vaniglia. Finale balsamico. Evoluzione continua.

Gusto: attacco pieno, vigoroso e vellutato. Ottima sintonia con i profumi e grande raffinatezza. Piacevole vena acida. Minerale, sapido e rotondo. La ricchezza della frutta tropicale, della frutta secca e dalle note cremose è impreziosita in bocca da richiami speziati. Lungo e persistente con retrogusto elegante e rotondo.

Abbinamenti: particolarmente indicato per aperitivo, i piatti di pesce eccellente con i primi a base di verdure, le carni bianche e i formaggi.

Servire a: 13-15° C



BACCICHETTO
U M B E R T O

Varietal: Radixuva

Appellation: Bianco

Grape variety: Bianco

Training system: Guyot

Pest management: integrated pest control with controlled environmental impact

Harvest time: last ten days of August

Vinification: the grapes are gently destemmed and left to macerate for a short period. Then it is softly pressed and the resulting must is clarified. The must then ferments at a controlled temperature in stainless steel vats.

Ageing: at the end of fermentation the wine is kept on the lees for 5 months. Part of the wine matures in oak barrels for a few months, the remaining part in stainless steel vats. The bottled wine is normally stored in temperature-controlled rooms.

SENSORY NOTES

Colour: straw yellow with greenish hues.

Aroma: great elegance and complexity. The bouquet is rich, embracing and harmonious. Refined white flowers, jasmine and acacia, blend with fruity notes of white melon, yellow peach, with tropical hints of passion fruit and pineapple. The citrus notes are complemented by refined creamy hints of pastry, caramelised almond, vanilla. Balsamic finish. Constantly evolving.

Taste: full, vigorous and velvety base. The perfect harmony of aromas and great refinement. Pleasant acidic note. Mineral, savoury and round. The richness of tropical fruit, dried fruit and creamy notes is enhanced in the taste by spicy hints. Long and lingering with an elegant and round aftertaste.

Pairings: particularly suitable for aperitifs, excellent with fish dishes and vegetables, white meats and cheeses.

Serving temperature: 13-15° C