

TABACHÈ

Un vino figlio del vigneto



Estensione: 0,7 ettari

Altitudine: 280 m s.l.m.

Esposizione: Nord-Ovest

Suolo: Franco-Argilloso Con abbondante presenza di calcare

Vitigno: 80% Malvasia, 20% Riesling renano

Anno di impianto: 2005

Forma di allevamento: Controspalliera-Guyot

Densità d'impianto: 4500 ceppi/ettaro

Resa: 70-75 quintali/ettaro

Vendemmia: Manuale, selezione dei grappoli alla raccolta

Vinificazione: Pressatura dei grappoli interi con raspo, fermentazione in vasche di cemento a temperatura controllata. A fine fermentazione il vino viene travasato e affina per 6 mesi sulle sue fecce fini in vasche di cemento. Il vino dopo essere stato chiarificato viene imbottigliato.

Colore: Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli.

Profumo: Intenso e persistente, con note aromatiche che ricordano la salvia, la mentuccia e sentori fruttati di albicocca e pera.

Sapore: Gusto asciutto, fresco, pieno ed elegante. Freschezza, mineralità ed un corpo persistente, perfettamente riconoscibile per la particolare personalità acquisita grazie alle caratteristiche del terreno e al microclima con il quale maturano i grappoli.

Temperatura di servizio: 10°-12°C. È piacevole apprezzarne la freschezza iniziale e sperimentare l'evoluzione degli aromi man mano che il vino si scalda nel bicchiere.

Abbinamenti: Pesce, focacce, risotti, carni bianche

La Malvasia di Candia aromatica originaria del Mediterraneo predilige i climi caldi e l'esposizione al sole. In questo vigneto, che si trova poco distante da un'antica ghiacciaia (in passato conservavano il ghiaccio per buona parte dell'anno) l'abbiamo piantata nella parte alta che è la più esposta al sole, dove il terreno è più caldo e asciutto, situazione ideale per raggiungere la piena maturazione della buccia di questa varietà. Nella parte in basso del vigneto si trova il Riesling renano, varietà di origine continentale che si esprime al meglio nelle zone fresche. La maturazione delle uve non avviene nello stesso periodo, di conseguenza prima viene raccolto il Riesling e successivamente la Malvasia. In vinificazione andiamo a ricomporre il blend com'era in vigneto fin dalla prima fermentazione. Con questo assemblaggio "in vigneto" vogliamo esaltare i sapori caldi, il gusto pieno ed aromatico tipici della Malvasia e la freschezza e la mineralità del Riesling. L'equilibrio gustativo di questo vino lo rendono versatile sia per svariati abbinamenti sia per diverse occasioni.