

Intuito 1



Creazione originale da uve bianche selezionate. Selezioniamo quello che la nostra terra ha da offrire e con intuito lo traduciamo in vino. Per fare di ogni nuova intuizione, una nuova creazione.

tenutalaca.it



VENETO | BIANCO | ANNATA 2017 | INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

● Garganega ● Pinot Bianco ● Traminer

Alcol: 13 %

Zuccheri residui: 0.6 g/L

Acidità totale: 4.75 g/L

PH: 3.43

Chiusura: tappo in sughero classe A

Tiratura bottiglia: 2200 numerate

Agronomia e pedologia

Suoli: morenici di medio impasto, ricchi di argilla e minerali quali manganese, ferro e calcio; il sottosuolo è ricco di sorgive che mantengono le radici sempre idratate. Il rinnovo della sostanza organica avviene tramite sovescio.

Forma di allevamento: guyot, 5000 ceppi/ha; rimpiazzo fallanze manuale

Rese: 60/70 q.li/ha

Altitudine: da 140 a 170 mslm

Esposizione: nord-ovest/sud-est e nord-est/sud-ovest

Viticultura: biologica, sostenibile a calendario lunare

Vendemmia: manuale in bins nel mese di settembre

Vinificazione

Selezione: diraspatura

Ammostamento: spremitura soffice di uve non pigiate in pressa pneumatica, frazionamento degli uvaggi e dei mosti risultanti: divisione di mosto fiore e pressato

Fermentazione: termocontrollata a 10°C in inox, uso di lieviti selezionati

Affinamento in legno: Garganega 10 mesi in tonneaux d'acacia di terzo passaggio - Pinot Bianco e Traminer 10 mesi in tonneaux di rovere francese di primo passaggio

Assemblaggio: in agosto con luna calante in acciaio

Imbottigliamento: in settembre con luna calante

Affinamento in bottiglia: 6 mesi a tra i 12° e i 18°C

Servizio

Tra gli 11° e i 13°C in calice Renano. Bianco di struttura, vellutato. Sentori fumé e di noce moscata invadono il naso per poi unirsi ad un contrasto fatto di sapidità, di albicocca essiccata e di mandorla al palato. Vino da conversazione, da degustare a fine pasto o da accompagnare con formaggi a pasta dura erborinati, pesci e carni bianche affumicate.

Conservazione

In luogo fresco e buio, coricato, preferibilmente tra i 12° ed i 18°C; evitare lunghe soste in frigorifero.

Potenziale d'invecchiamento: 5/7 anni