

Miracolo Azzurro - Spoleto DOC

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Un vino sorprendente da un vitigno antichissimo che si credeva oramai scomparso. Accurate tecniche di vinificazione danno origine ad un vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli e un caratteristico profumo di fiori gialli e frutta tropicale. Il gusto è leggermente agrumato con una buona acidità e un'ottima persistenza in bocca.

TECNICA COLTURALE

Coltivato a Guyot con una densità di 5000 piante ad ettaro. La pianta è per natura molto generosa, quindi con opportuni diradamenti riduciamo la produzione a circa 100 q.li ad ettaro. La vendemmia è molto tardiva e si arriva a fine Ottobre quando, le notevoli escursioni termiche tra il giorno e la notte, mobilitano gli aromi presenti nella buccia.

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte a mano vengono freddate per una notte in cella frigorifera a 5°. Al mattino seguente, dopo una delicata diraspatura, il diraspato viene criomacerato per 24 ore. Segue una soffice pressatura sempre in assenza di ossigeno; il mosto fermenta poi a bassa temperatura in botti di acciaio.

AFFINAMENTO

6-8 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°-12°

ABBINAMENTI

Ottimo per aperitivo, si abbina bene con tutti gli antipasti, primi piatti a base di pesce, vegetali e tartufo, zuppe di verdure, secondi piatti a base di carne bianca e grigliate di pesce.

BICCHIERE

Bordolese classico

PALLETTIZZAZIONE PRODOTTO

N. Pezzi per cartone: 6

N. Cartoni per piano: 25

N. Piano per pallett: 4

N. Cartoni per pallett: 100

Altezza pallett (cm): 140

Peso pallet (kg): 725

MIRACOLO



CODICE EAN
8054729200953

BENEDETTI&GRIGI

MONTEFALCO

Loc. La Polzella - 06083 - Montefalco (PG) /// 074. 2379136 - amministrazione@benedetti&grigi.it