

# Bianco del Gelso



<b>Tipo di vino:</b>	Bianco passito
<b>Varietà delle uve:</b>	Uve passite
<b>Sistema di allevamento:</b>	Guyot
<b>Vendemmia:</b>	Le uve sono state raccolte rigorosamente a mano nella seconda decade di ottobre.
<b>Vinificazione:</b>	Le uve dopo aver subito un estremo diradamento in pianta nel mese di giugno vengono raccolte rigorosamente a mano e riposte in piccole cassette per essere portate in cantina ad appassire. Segue poi la diraspatura e la pigiatura soffice. Il mosto così ottenuto viene posto a fermentare con lieviti indigeni rimanendo a contatto con le bucce per circa 36 ore. Dato corso alla svinatura, il vino rimarrà a riposare in barrique di rovere francese da 225 litri per circa 18 mesi per poi essere imbottigliato la prima decade del mese di settembre.
<b>Acidità:</b>	5.5 g/l
<b>Alcool:</b>	14,5 % in volume
<b>Colore:</b>	Di colore giallo paglierino carico dorato.
<b>Note olfattive e gustative:</b>	Delicatamente profumato e dal sapore amabile e vanigliato.
<b>Temperatura di servizio:</b>	Va servito fresco, non freddo.
<b>Abbinamenti:</b>	Difficile l'accostamento con questo grandissimo vino che preferisce la solitudine, si può abbinare alla piccola pasticceria secca o ai formaggi erborinati.