

boschera

colli trevigiani IGT
vino frizzante bianco

Az. Agr. Winkler Alessandro

TIPOLOGIA:

Vino frizzante bianco da uve Boschera in purezza, rifermentato in bottiglia. Colli Treigiani IGT.

Anno di produzione delle uve: 2015

Ubicazione dei vigneti: Comune di Cappella Maggiore e Fregona

Forma di allevamento della vite: a spalliera (Sylvoz modificato)

Esposizione dei vigneti: sud, sud-est e sud-ovest

Altitudine: 150-250m

Ettari destinati alla produzione di Boschera: 1,5

Numero di piante per ettaro: 2500

Epoca di vendemmia: fine mese di settembre 2015.

Bottiglie prodotte: 3700

Residuo zuccherino: zero

Gradazione alcolica: 10,5%

Percentuale solfiti presenti: 54 totale, 6 libera



boschera

colli trevigiani IGT
vino frizzante bianco

NOTE VARIETALI:

Germogliamento: tardivo

Fioritura: media

Maturazione: medio-tardiva

Grappolo: alato, piramidale, di media compattezza, con acino di forma irregolare a buccia spessa di colore verde-giallastro

NOTE COLTURALI:

Il vitigno Boschera non predilige suoli fertili, data la sua naturale propensione alla vigoria; ubicati nei territori di Fregona e Cappella Maggiore, i vigneti hanno, invece, dimora su terreni sciolti e beneficiano del clima fresco che caratterizza la zona.

Al fine di aumentare la carica aromatica e l'apporto di zuccheri, dieci/quindici giorni prima della vendemmia si è proceduto alla tecnica colturale del taglio del tralcio; sul 50% delle piante è stata effettuata la recisione del capo a frutto cosicché metà dei grappoli hanno continuato ad essere alimentati dalla linfa della pianta, mentre per la restante metà delle uve è iniziato un processo di appassimento con conseguente disidratazione degli acini a tutto vantaggio del maggiore accumulo di zuccheri. Al momento della vendemmia si è proceduto alla raccolta di tutta l'uva prodotta, con pigiatura e vinificazione congiunta dell'intera partita.

NOTE ENOLOGICHE:

Si è proceduto alla macerazione delle bucce a temperatura ambiente per un periodo di 48-60 ore, così da favorire l'estrazione di ulteriore carica aromatica. Sono stati eseguiti due travasi dopo la decantazione statica del mosto e conseguente eliminazione della parte fecciosa più rilevante.

La fermentazione, della durata di circa sette-dieci giorni, è avvenuta ad opera esclusivamente dei lieviti indigeni propri dell'uva, senza alcuna aggiunta di lieviti esterni selezionati.

Il vino è sostato in vasche di acciaio inox sino a fine marzo/inizi aprile 2016; quindi, eliminate le fecce depositatesi per precipitazione naturale sul fondo della vasca, è avvenuto il trasferimento in bottiglia per iniziare il processo di rifermentazione ad opera dei lieviti e degli zuccheri propri del mosto di origine. Non è stata eseguita alcuna operazione di chiarificazione, filtrazione, correzione di acidità, di zuccheri o del mosto.

boschera

colli trevigiani IGT
vino frizzante bianco

NOTE DEGUSTATIVE:

Di colore giallo dorato leggermente scarico, con riflessi verdolini, giustamente torbido per la tipologia.

Naso fresco e di immediata percezione vinosa e di agrumi, con sentore minerale e di lieve crosta di pane fresco.

Al gusto, acidità viva per nulla tagliente, con percepibile sapidità: l'assenza totale di zuccheri e la carica aromatica (valorizzata dal metodo colturale e dalla preventiva macerazione) che avvolge morbidamente il palato creano piacevole equilibrio, lasciando spazio a sentori di fiori bianchi, frutta matura (mango, mela e pesca) e leggero ritorno agrumato ben veicolati, anche in retrogusto, da lieve carbonica che disseta senza disturbare.

Chiude leggermente ammandorlato.

(+39) 349 861 6040

info@viniwinkler.com | www.boscherawinkler.com

Az. Agr. Winkler Alessandro | Via F. Rismondo 2 - 31029 Vittorio Veneto (TV)
Magazzino: c/o Az. Agr. Prati di Meschio via dei Furlani 145 Vittorio Veneto