BALDASSARRI



IGT UMBRIA - GRANDE ALONE

Esame organolettico

Uvaggio: 25% Grechetto, 25% Chardonnay, 25% Viognier, 25% Incrocio Manzoni

Aspetto: Netto, limpido

Colore: Giallo paglierino carico, con riflessi verdognoli

Profumo: Il Grande Alone della Cantina Baldassarri è caratterizzato da un equilibrio nei profumi degli aromi primari e di fermentazione, ben mescolati. Le noti principali sono di banana, ananas, pera, mela e muschio, descrittori tipici della varietà presenti. Inoltre è presente di fondo il profumo impartitogli dal legno: tostato morbido, nocciola, frutta secca.

Sapore: Si presenta con un impatto abbastanza morbido, dovuto al fatto che pur essendo secco è moderatamente acido, ha un sapore asciutto e un elevato contenuto alcolico che dona equilibrio, evidenziando in bocca una notevole struttura e morbidezza gustativa.

Produzione: La raccolta è effettuata in cassette forate da KG15 cad. Le uve vengono diraspate e subiscono una pressatura soffice qui avviene la sua selezione delle diverse frazioni di mosto. Il mosto viene illimpidito e vengono separati i fondi. Vengono aggiunti i lieviti selezionati. La fermentazione alcolica che è termo controllata dura circa dieci giorni. L'affinamento viene fatto in barriques per 4 mesi. Il vino viene stabilizzato tartaricamente a freddo durante il mese di marzo. Successivamente il vino viene assemblato e imbottigliato.

Abbinamenti gastronomici: Il Grande Alone è una classica varietà che si sposa ottimamente con minestre, carni bianche e pesce, può essere anche impiegato in molti primi piatti con pasta e riso.

Str. Luciano Baldassarri, 1 06050 Collazzone (PG) - (+39) 075. 8707299 - www.cantinabaldassarri.it