

GABRJOL

Classificazione

Vino Bianco da uve PIWI

Zona di produzione

Ala di Trento, Chizzola.

Vitigno

Varietà di viti da una bianca resistente (PIWI) frutto dell'incrocio interspecifico effettuato negli anni '70 del Novecento dai ricercatori dell'Università di Friburgo e sperimentato presso FEM-Istituto Agrario di San Michele all'Adige.

Si tratta di varietà resistenti alle principali malattie fungine, che in annate normali non necessitano di alcun trattamento con agrofarmaci di sintesi.

Vigneto

Piantato nel 2011

Densità di impianto

5000 ceppi per ettaro

Sistema di allevamento

Guyot

Resa

80 quintali per ettaro

Periodo di vendemmia

Seconda metà di agosto

Vinificazione ed affinamento

Alla vendemmia effettuata a mano, seguono la pigia-diraspatura dell'assemblaggio delle uve e una pressatura soffice. Il mosto viene avviato alla fermentazione a temperatura controllata, a cui seguono processi di affinamento e stabilizzazione tartarica a freddo. Affinamento per 2 mesi in acciaio inox e imbottigliamento.

Il vino viene messo in commercio solo dopo altri 4 mesi di riposo in bottiglia.

Caratteristiche del vino

Un vino semi aromatico che si presenta al bicchiere con un colore paglierino scarico e riflessi verdognoli, al naso esprime una suggestione dominata dalla rotondità in cui emergono sbuffi di petali rosa, ricordi di frutta bianca polposa e leggere tonalità speziate. Al palato sorprende per un inatteso vigore secco e verticale che tuttavia si intesse su note di frutta esotica matura, con una particolare dominanza di banana morbida e matura; una mescolanza di contrasti che regala l'esperienza di una suadente souplesse complessiva.



Abbinamenti gastronomici

Ottimo come aperitivo e ideale accompagnamento per antipasti magri a base di pesce o carne di pollo, per primi piatti di pasta o risotto con pesce o verdure, minestre di brodo, uova al burro e piatti di carne bianca.

Temperatura di servizio

12°-13°

Grado alcolico

12,50% vol.

Acidità

5,7 g/l

Zuccheri

0,1 g/l