

# SOU GREEN

## 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