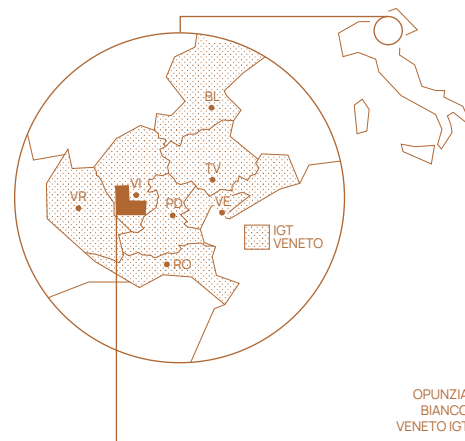


# Opunzia

Bianco Veneto IGT



*Su di un rilievo vulcanico a margine dei nostri vigneti a Selva di Montebello Vicentino, ha trovato dimora una colonia di Opuntia Compressa, meglio conosciuta come fico d'india nano. Questa specie protetta è diventata per noi emblema della biodiversità naturale e della sua ricchezza inestimabile.*



OPUNZIA  
BIANCO  
VENETO IGT

	<b>VISTA</b> Giallo paglierino con riflessi verdi.	<b>OLFATTO</b> Note di frutta esotica e fiori bianchi.	<b>GUSTO</b> Maracuja e pietra focaia sono predominanti.	
--	---	---	---	--

INFORMAZIONI TECNICHE	<b>ORIGINE</b> Il nome prende origine dalla pianta di Opuntia Compressa, scoperta su di un rilievo a margine dei nostri vigneti da cui le uve vengono raccolte.	<b>DENSITÀ DI CEPPI PER HA</b> 4.500
	<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b> Vulcanico formato da strati basaltici.	<b>PRODUZIONE DI UVA PER HA</b> 90 q
	<b>VITIGNI</b> Riesling	<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b> 6 anni
	<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b> Guyot	<b>EPOCA DELLA VENDEMMIA</b> Seconda metà di settembre, con selezione e raccolta a mano delle uve. I grappoli vengono posti in bins e trasportati in cantina.
	<b>ALTITUDINE</b> 125 mt s.l.m.	<b>VINIFICAZIONE</b> La fermentazione in bianco avviene ad una temperatura controllata di 16 °C in vasche di acciaio inox.
	<b>ESPOSIZIONE</b> Nord-est	<b>EVOLUZIONE E AFFINAMENTO</b> Imbottigliamento a gennaio e successivo affinamento in bottiglia per sei mesi. In tutte le fasi della vinificazione, dalla pigiatura all'imbottigliamento, si lavora in riduzione, tecnica che evita il contatto del mosto e del vino con l'ossigeno.
	<b>SUPERFICIE DEL VIGNETO</b> 1,2 ha	

CARATTERISTICHE ANALITICHE	<b>ALCOOL SVOLTO</b> 12,5% Vol.
	<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b> 2,5 g/l
	<b>ACIDITÀ TOTALE</b> 6 g/l

ESAME ORGANOLETTICO	Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Al naso si percepiscono aromi di bosso, frutta esotica come ananas e maracuja. Al gusto ritornano i sentori di frutti e sentori di pietra focaia.
	<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b> 10-12 °C
	<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b> Ottimo con antipasti crudi di pesce, piatti leggermente speziati e formaggi stagionati.
	<b>BOTTIGLIA</b> e 750 ml

