

BRAIDE BIANCO

UVE	Pinot Grigio, Sauvignon, qualche ceppo dell'alsaziano Tocai gris di una vigna molto vecchia dal 2017; Pinot Grigio, Sauvignon non aromatico, Chardonnay in proporzioni diverse a seconda dell'annata prima del 2017.
DENOMINAZIONE	Igt Venezia Giulia
LIEVITI	spontanei
SOLFOROSA	inferiore a 50 mg/l
AFFINAMENTO	inox e poi bottiglia
INVECCHIAMENTO	molti anni come conferma la nostra grande riserva di bottiglie di oltre 30 anni. Conservare la bottiglia coricata o capovolta, meglio se al buio.
FORMATO	750 ml
ABBINAMENTO	molto facile e versatile, ma particolarmente pesce in antipasti cotti o crudi, risotti o paste di mare poco speziate, grigliate ...

DESCRIZIONE DEL VINO

La raccolta è la vinificazione delle uve viene fatta assieme.

Ad evitare le perdite di qualità conseguenti ai processi fermentativi e ossidativi che possono iniziare in un cumulo d'uva per l'inevitabile rottura degli acini meno sani, poco o tanto sempre presenti, con le nostre originali attrezzature lavoriamo le uve durante la raccolta, anche se il vigneto è distante dalla cantina diversi km. Questo permette di usufruire della massima qualità contenuta nelle uve in quanto lavorate nella condizione di massime freschezza, integrità e sanità. Nella nostra cantina è pertanto arrivato solo il mosto ottenuto ciò che ha molto semplificato la successiva lavorazione.

Come è per tutti i nostri vini bianchi, anche Braide Bianco è stato vinificato assolutamente in bianco, quindi senza contatto con bucce, raspi e vinaccioli, nel rispetto della più antica tradizione contadina mediterranea quando il mosto era separato già durante la pigiatura con i piedi a cui seguiva l'immediata torchiatura delle vinacce.

Le fermentazioni, spontanee, malo lattica compresa, non sono state controllate ma si sono svolte nelle condizioni ambientali ottimali per poter avvenire fino a completamento.

Anche le precipitazioni che rendono stabile il vino dal punto di vista chimico-fisico, non sono state indotte ma sono avvenute in un ambiente integrato con l'inverno per renderlo efficace visto che oggi, purtroppo, è ormai sempre più imprevedibile.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore paglierino ha evidenti riflessi verdi ma acquisirà nel tempo note più dorate per gli essenziali apporti del sughero, assolutamente intero ma da noi anche depurato, che preferiamo al legno della botte in quanto meno caratterizzante e quindi più rispettoso del patrimonio organolettico proprio delle uve.

Il fruttato, molto fresco con note di spezie verdi si arricchirà nel tempo dei sentori dei mieli oltre che di una maggiore maturità del fruttato.

La naturale semplicità ed il naturale equilibrio, in quanto non modificato dalla necessità di interventi correttivi o da tecnologie caratterizzanti, rendono il suo consumo sempre piacevole, facile e molto versatile.

Al naso, il bicchiere vuoto confermerà, anche dopo parecchi minuti, la qualità del vino. La bottiglia non soffre, anzi sembra anche migliorare, se viene consumata in più giorni.