



IMMENSUS

Prodotto ottenuto dalla fermentazione in purezza di uve della varietà Malvasia. Lavorato con tecniche innovative nel rispetto della tradizione enologica. Parte delle uve vengono inizialmente diradate durante il periodo di giugno-luglio per evitare stress fisici alla pianta, e fondamentalmente per far sì che le uve rimaste concentrino le loro costituenti. La raccolta viene effettuata a mano in cassette nella seconda decade di settembre. Le uve arrivano in cantina entro un'ora dalla raccolta e la trasformazione prevede una lavorazione delicata, per estrarre dalle uve solo i composti desiderati, a basse temperature.

Product obtained from fermentation of pure grape varieties Malvasia. Worked with innovative techniques while respecting the traditional winemaking. Part of the grapes are first thinned during the period from June to July to avoid physical stress to the plant, and basically to ensure that grapes remained focus their constituents. The harvesting is done by hand in small boxes in the second decade of September. The grapes arrive in store within an hour of collection, processing and provides a delicate job to extract from grapes only the desired compound at low temperatures.

VARIETA' variety

100% Malvasia

VIGNETI vineyards

Ctr. Pozzo Sorgente Ruvo di Puglia (BA)

TERRENO land

Franco, di medio impastato
Franco, medium texture

ALLEVAMENTO breeding

Tendone
Tent

RESA / HA yield / ha

100 q (tramite diradamento)

ANNO D'IMPIANTO planting year

1978

DENSITA' D'IMPIANTO planting density

2500 viti/Ha

CARATTERISTICHE features

Aromi di frutta fresca. Color giallo paglierino tenue, con riflessi dorati. Di sapore asciutto, fresco gradevole
Aromas of fresh fruit. Pale straw yellow color with golden reflections. Its taste is dry, fresh and pleasant

LAVORAZIONI SU VIGNETO working on vineyard

Sfogliatura, potatura verde, diradamento
Rotary cutting, pruning, thinning

VINIFICAZIONE winemaking

4-5gg a +5°C fermentazione per 20gg a 15-16°C
4-5 days a +5°C fermentation for 20 days at 15-16°C

GR. ALCOLICA alcohol content

13% vol

IMBOTTIGLIAMENTO bottling

Fine Gennaio
Late January

ABBINAMENTI serve with

Risotti, frutti di mare, formaggi stagionati e non
Rice, seafood, fish dishes, mature cheeses