



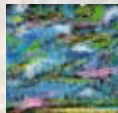
1 Carpini

Rugiada del Mattino

Questo vino nasce dal sapiente accostamento di pregiati vitigni autoctoni piemontesi come espressione di tipicità del territorio unico dal quale proviene. Le caratteristiche note floreali e di frutti gialli, sono il preludio della sua persistenza aromatica. Dal gusto morbido e sapido questo vino regala un'esperienza gusto - olfattiva calda, equilibrata ed avvolgente.

“Se beviamo con temperanza e in piccoli sorsi il vino stilla nei nostri polmoni come la più dolce rugiada del mattino. E' allora che il vino invece di fare violenza alla nostra ragione ci invita garbatamente ad una piacevole allegria.”

(Socrate)



Rugiada
del mattino 2007





Rugiada del Mattino 2007

VQPRD Colli Tortonesi DOC Bianco		
Vigneto Eleonora		
Anno di impianto 2003		
Altitudine media: 380 mt		
Esposizione: Sud Est		
Fittezza di impianto: 5000 ceppi x Ha		
Varietà:	Clone	Portainnesto
Favorita 45%	CVT 105	Kober 5BB
Cortese 45%	R2, R3	420 A – Kober 5BB
Barbera bianca 10%	+ Tracce di altre varietà a bacca bianca	
Allevamento: Spalliera		
Potatura: Cordone speronato basso		

Disciplinare: Colli Tortonesi
Annata: 2007
Grado: 12,50% V
Quantità prodotta: 1794 bottiglie

Vendemmia tardiva manuale con selezione dei grappoli
Pressatura soffice
Fermentazione in piccoli tini di acciaio a temperatura controllata
Evoluzione in vasca di acciaio
Affinamento in bottiglia almeno 3 mesi
In commercio nell'estate successiva alla vendemmia

Analisi sensoriale
Aspetto visivo: Giallo paglierino intenso con riflessi dorati.
Aspetto Olfattivo: Fine, buona intensità, franco. Presenta note di frutta gialla (prugne scagnarde), floreale e buona mineralità. Leggero miele.
Aspetto Gustativo: Caldo, sapido, morbido. Buona persistenza aromatica. Sensazione gusto-olfattiva equilibrata.
Abbinamenti-Accostamenti Antipasti a base di verdure dalle cadenze morbide - dolci - primi piatti con verdure e pesci - pesci in genere - regge bene anche le carni bianche.

soluzionegroup.com



Carpini

AZIENDA AGRICOLA VITIVINICOLA

Cascina I Carpini - Tel. e Fax 0131 800117
www.cascinacarpini.it - sales@cascinacarpini.it