

TAKE IT EASY

RICERCA ED IMPEGNO PER
L'AGRICOLTURA,
L'AMBIENTE E LE PERSONE

Piwi è un acronimo derivante del tedesco pilzwiederstandfähig che significa “vini resistenti ai funghi”. I vini PIWI sono appunto vini che si ottengono da uve prodotte da viti resistenti. L'aspetto della riduzione drastica (o totale) dei trattamenti non va sottovalutata. Coltivare viti resistenti significa anche ridurre l'impatto ambientale della viticoltura, sotto due aspetti pratici: meno prodotti chimici e meno passaggi con le macchine in vigna.

VARIETA'

Bronner, Johanniter e Sauvigner gris

ZONA DI PRODUZIONE

Val d'Adige e Colline Avisiane

ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA

Sud, Sud-Ovest; 250 - 400 metri slm.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Franco-sabbiosi, di media profondità, non molto fertili ma con una buona dotazione di sostanza organica

FORMA DI ALLEVAMENTO

Pergola semplice e Guyot

DENSITA' DI IMPIANTO

dai 4000 ai 6000 ceppi/ha

DESCRIZIONE

Nasce da un'innovativa cuvée di varietà resistenti, dalla beva piacevole ed immediata. Adatto ai momenti di relax, per aperitivi spensierati, accompagnato da cibi freschi sia di terra che di mare. Il colore giallo vivace e brillante, con un profumo subito intenso di fiori bianchi, tiglio, acacia, con note di pesca, ribes e mela verde. Pepe bianco e zenzero rendono il tutto complesso e persistente. Al palato è succoso e pieno, con una bella freschezza acida per un finale delicatamente sapido e leggero.

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale nella terza decade di settembre. Resa 75 hl-ha affinamento al 100% in acciaio inox.

DATI TECNICI

*alcol: 12,5 % vol
ph: 3,27
acidità: 6,15 g/l
zuccheri: 5,2 g/l*

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° - 12°

