

Mavilù



VINO BIANCO

UVE:

Albana 70%, Pignoletto 20%, Trebbiano della fiamma 10%

VIGNETO:

vigna "delle noci", vigna "del campetto", vigna del Trebbiano

ANNO D'IMPIANTO:

1975, 2008, 1988

ESPOSIZIONE:

sud/sud-ovest

FORMA DI ALLEVAMENTO:

doppio capovolto

MATURAZIONE:

6 mesi in acciaio sui propri lieviti prima di essere imbottigliato

ALCOOL:

13% vol.

COLORE:

giallo paglierino con riflessi verdognoli

PROFUMO:

gradevolmente fresco ed aromatico, con note minerali. Fruttato e floreale, con sentori di pesca, mela albicocca e di rosa

SAPORE:

secco, morbido, aromatico e gradevolmente fresco con corpo armonioso. La sua morbidezza, eleganza ed equilibrio gustativo erano gli obiettivi che ci eravamo proposti di raggiungere quando abbiamo intrapreso la strada per creare questo vino. Dell'Albana vogliamo la potenza, l'aromaticità ed il suo frutto carnoso e suadente. Al Pignoletto chiediamo di aumentare la mineralità e la complessità dei profumi. Col Trebbiano vogliamo dare un tocco di freschezza e piacevolezza.