



VIGNETO PUSTERLA

SCHEDA DATI TECNICI PUSTERLA BIANCO

Il bianco Pusterla è un vino che ha un legame profondo ed essenziale con il vitigno autoctono ed antico “invernenga” e con il suggestivo e storico vigneto da cui proviene. Il vino, la pianta, il luogo in un intersecarsi visivo, olfattivo e gustativo che ci riporta ad un passato che non è solo storia, ma sensazione e segno.

Perfetta trasparenza e delicatezza di colore sono caratteristiche di tipicità di quest’uva rara. Pulizia, delicatezza olfattiva, florealità essenziale, sono frutto di un ambiente unico dove per secoli si sono incrociate natura e vicende umane. Gusto asciutto, vena acida lunga ed importante, con finale sensazione amarognola di mandorla, retrogusto che ci riporta anche alle piccole mele selvatiche, alle armelline delle albicocche, nascono da abilità agronomiche ed enologiche.

Un vino che si può definire diverso, ma anche originale, la cui delicatezza gusto-olfattiva e lunghezza acida spinge ad accostamenti con pesci grassi di acqua dolce: tinca all’iseana, luccio, piccole anguille o semplici lavarelli e coregoni arricchiti da condimenti e salse, ma anche può ben accompagnare verdure a tendenza dolce (patate, carote, piselli) in primaverili insalate di carni bianche.

DATI TECNICI :

Vitigni utilizzati : 100% invernenga (piante anche centenarie)

Provenienza : Vigneto Pusterla

Composizione del terreno : franco argilloso su base decisamente calcarea, ricco di scheletro

Sistema di allevamento : Pergola

Tipo di vinificazione : in acciaio senza fermentazione malolattica

Grado alcolico : 12,5%

Acidità totale : 5,42 gr/lt

Acidità volatile : 0,13 g/l

Estratto secco : 18 gr/lt