

Antolini
Pier Paolo e Stefano

Bianco Dolce
"Elisium"



Uvaggio: Garganega e Trebbiano.

Vigneti di provenienza

- localizzazione: Valpolicella Classica, comune di Marano di Valpolicella.
- altitudine: 250/350 m s.l.m.
- tipo di terreno: argilloso e tufaceo.
- allevamento delle vigne: pergola doppia veronese.
- anno di impianto delle vigne: dal 1970 al 1980.
- pratiche colturali: inerbimento totale, sia tra le file sia sul filare, con sfalcio meccanico sulla fila; nessuna irrigazione; nessun concime chimico; lotta alla Tignola mediante uso di feromoni con la confusione sessuale senza uso di insetticidi chimici.

Vendemmia

- periodo: metà di Ottobre.
- modalità: esclusivamente manuale con selezione dei migliori grappoli posti in cassette destinate all'appassimento; raccolta dei grappoli per l'Elisium solo nelle annate meritevoli.

Produzione

- appassimento: 100 giorni con perdita di peso dell'uva pari a 30/40%.
- vinificazione: a fine di Gennaio pigiatura di parte delle uve appassite con diraspa-pigiatrice; macerazione a freddo per 7/8 giorni; fermentazione del mosto con le vinacce per 15 giorni in serbatoi d'acciaio con lieviti indigeni; fermentazione in bianco per altri 20 giorni, per un totale di 35 giorni.
- affinamento: maturazione in acciaio per 12 mesi; maturazione in bottiglia per 3/6 mesi.

Dati produttivi

- produzione annua: 300/400 bottiglie.
- bottiglia: Bordolese da 500 ml.
- tappo: sughero naturale.

Note organolettiche

- colore: giallo dorato con riflessi ambrati.
- profumo: intenso e persistente con sentori di fiori, frutta matura a polpa bianca o secca come la mandorla; ricorda l'albicocca, il miele, i fiori d'arancio e la vaniglia.
- sapore: caldo, morbido, pieno e strutturato con fondo di acidità e un adeguato equilibrio.

Suggerimenti di consumo

- temperatura di servizio: 16° C.
- abbinamenti gastronomici: ottimo fine-pasto, dolci al cucchiaio, formaggi erborinati; da provare con Tiramisù.

Antolini Pier Paolo e Stefano Società Agricola

via Prognol, 22 - 37020 Marano di V.IIa - Verona - tel/fax +39045 7755351 - Pier Paolo cell. +39333 6546187