

Ararat

Vino Bianco Italia

Uve: Garganega

Vigneti: I vigneti sono collocati tra i 120 e i 140 metri sul livello del mare con esposizione a sud. Allevamento Guyot. Terreno morenico calcareo, argilloso con presenza di ghiaia.

Vendemmia: Le uve sono raccolte verso fine vendemmia ad ottobre.

Vinificazione: La particolarità di questo vino risiede sicuramente nel lungo processo di vinificazione e macerazione sulle bucce delle uve a bacca bianca.

L'uva, pigiata e diraspata, viene raffreddata e lasciata fermentare naturalmente, fino a completa trasformazione degli zuccheri. La completa assenza di solfiti dall'inizio alla fine della produzione permette anche il completamento spontaneo della fermentazione malolattica.

Al termine delle fermentazioni, le bucce, immerse nel vino, vengono lasciate macerare per più mesi in un'anfora di argilla della Georgia. Questo processo contribuisce ad arricchire notevolmente il vino di tutte le componenti derivanti dall'uva, come aromi, tannini e polisaccaridi, che lo rendono unico e di grande longevità.

Ararat, che si presenta naturalmente stabile dal punto di vista proteico e tartarico, viene imbottigliato in assenza di filtrazione finale, mantenendo intatto il suo patrimonio organolettico.

Caratteristiche Organolettiche: In bicchiere si presenta di colore giallo aranciato. Al naso si esprime con un ventaglio aromatico complesso con note di frutta matura. Ararat presenta i tannini tipici di un vino rosso trasportati in un vino bianco.

