

SELVA CERRINA 2021

La produzione del Selva Cerrina 2021 è di 4750 bottiglie di vino bianco, l'uva è stata trasportata con camion a temperatura controllata nelle cantine del celebre enologo Gaspare Buscemi, soprannominato "l'artigiano del vino", dove avviene la vinificazione.

La pressatura diretta dell'uva, effettuata con pressa pensata e costruita dallo stesso Buscemi, permette di ottenere e velocizzare una maggiore estrazione di mosto fiore. La fermentazione avviene spontaneamente ad opera di soli lieviti indigeni. Il tappo, in sughero monopezzo, viene depurato sempre tramite tecnologia esclusiva da Buscemi. Il contenuto in solfiti è estremamente ridotto (circa 40 mg/L), meno di 1/3 di quello consentito sul vino biologico. Pur non potendo apporre la fogliolina identificativa della produzione Bio sull'etichetta, il Selva Cerrina è stato vinificato in tutte le fasi di produzione secondo criteri ancora più rigorosi di questo sistema.

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	È il primo vino dell' Azienda La Dolce Vita che recupera nel nome sull'etichetta il toponimo storico della località in cui insiste il vigneto.
ZONA DI PRODUZIONE	colline vulcaniche di Pitigliano (GR)
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Vulcanico, composto da strati tufacei.
VITIGNI	Procanico rosa, verdello, malvasia, ansonica clone pitiglianese e altre varietà autoctone.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
ETÀ MEDIA DELLE VITI	40-100 anni, di cui il 20% franche di piede
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Seconda metà di settembre
VINIFICAZIONE	In bianco, pressatura diretta. Fermentazione spontanea ad opera di soli lieviti indigeni.
ALCOOL SVOLTO	13,5% Vol.

ESAME ORGANOLETTICO

- Colore giallo paglierino, luminoso, avvolgente nella struttura della consistenza. I profumi al naso richiamano note fruttate leggere di pera e agrumi, per poi muoversi verso sentori floreali e minerali. All'assaggio è vivace, caratterizzato da un'ottima spalla acida e da un'interessante sapidità. Struttura polialcolica ben equilibrata, lunga persistenza e intensità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO	10-12°C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Si presta a diverse possibilità di abbinamento, a partire dall'aperitivo; è particolarmente indicato per accompagnare primi e secondi piatti a base di pesce e verdure, formaggi giovani e carni bianche.
BOTTIGLIA	e 750 ml