



[ORCODE WEB](#)



Grande Alone Vino IGT Umbria barricato - Bottiglia da 0,75 Lt - Cantina Baldassarri

Disciplinare: IGT Umbria - "Grande Alone"

Esame organolettico

Uvaggio: 25% Grechetto, 25% Chardonnay, 25% Vionier, 25% Incrocio Manzoni.

Aspetto: Netto, limpido.

Colore: Giallo paglierino carico, con riflessi verdognoli.

Profumo: Il Grande Alone della Cantina Baldassarri è caratterizzato da un equilibrio nei profumi degli aromi primari e di fermentazione, ben mescolati. Le noti principali sono di banana, ananas, pera, mela e muschio, descrittori tipici della varietà presenti.

Inoltre è presente di fondo il profumo impartitogli dal legno: tostato morbido, nocciola, frutta secca.

Sapore: Si presenta con un impatto abbastanza morbido, dovuto al fatto che pur essendo secco è moderatamente acido, ha un sapore asciutto e un elevato contenuto alcolico che dona equilibrio, evidenziando in bocca una notevole struttura e morbidezza gustativa.

Produzione: La raccolta è effettuata in cassette forate da KG15 cad. Le uve vengono diraspate e subiscono una pressatura soffice qui avviene la sua selezione delle diverse frazioni di mosto.

Il mosto viene illimpidito e vengono separati i fondi.

Vengono aggiunti i lieviti selezionati.

La fermentazione alcolica che è termo controllata dura circa dieci giorni. L'affinamento viene fatto in barriques per 4 mesi.

Il vino viene stabilizzato tartaricamente a freddo durante il mese di marzo. Successivamente il vino viene assemblato e imbottigliato.

Abbinamenti gastronomici: Il Grande Alone è una classica varietà che si sposa ottimamente con minestre, carni bianche e pesce, può

essere anche impiegato in molti primi piatti con pasta e riso.

Eccellenza italiana by Gustox

Disponibile presso Gustox Marketplace online <https://www.gustox.it>