



Il Folletto del Ponte di Sottochiesa 2023

indicazione geografica protetta della bergamasca

Zona: Villa d'Almè (BG)

Terreno: Marna di Bruntino, substrato roccioso calcareo, con leggera copertura di depositi superficiali limosi-argillosi

Allevamento: cordone speronato

Altezza: media mt 400

Condizione agronomica: convenzionale

Uva: Manzoni Bianco 6.0.13

fu creato dal Prof. Luigi Manzoni, preside della scuola di Conegliano, tra il 1930 ed il 1935 e fu così combinato: i fiori della 13a pianta del 6° filare, un Pinot Bianco, furono fecondati dal polline di Riesling Renano. Per la coltivazione del vitigno Incrocio Manzoni l'ideale è un terreno collinare con una buona escursione termica.

Vendemmia: Manuale, 1° settembre 2023

Vinificazione: in acciaio a temperatura controllata tra i 18 / 22° per una settimana fino a 1/3 della fermentazione dello zucchero in alcol, procede la fermentazione in botte da 225 lt compresa la malolattica.

Affinamento: con battonage per 9 mesi di barrique di primo passaggio, provenienti dalla foresta della Bourgogne con doghe dalla porosità sottile e spessore di 27 mm, tostatura leggera. 12 mesi minimi in bottiglia

Grado alcolico: 13% vol



Descrizione organolettica:

COLORE: Color sole, giallo dorato carico pieno di luce trasparente, evidente consistenza con spiccata intensità. **OLFATTO:** Un pot pourri, tra freschezza di mugo e resina fino ad un leggero sensore di idrocarburo. La frutta si manifesta ben evidente, acerba di banana, pera william e pompelmo rosa con il suo leggero piacevole finale amaricante. Erbe fresche come il dragoncello e la radice di liquirizia si miscelano elegantemente con il profumo della stecca di vaniglia bourbon e un lieve sentore d'incenso fino a ricordi leggiadri di menta. **GUSTO:** Buona persistenza in bocca, piacevole freschezza con leggera astringenza vegetale simile al carciofo crudo. Note complesse che vanno dal verde vegetale a sentori giovani di profumi terziari fino alla frutta secca tostata, pesca gialla leggermente sciroppata. Vino elegante e fine, molto giovane dalle grandi promesse. **ABBINAMENTO:** Possibile abbinamento con particolari salumi possibilmente grassi. Perfetto per esaltare crostacei e molluschi senza aggiungere condimenti con gli agrumi, ottimo per i fritti sia di carne che di pesce. Adatto a piatti di carne bianca da cortile, galletto, tacchino, pollo e faraona cucinati arrosto con verdure ma senza pomodoro fresco.

Vigneto storico del Milletrecento nel cuore del Parco dei Colli di Bergamo. Casa Virginia custodisce i vitigni autoctoni e sperimenta nuove varietà su suoli di Marna, unendo memoria e innovazione.

Scopri
Tenuta Casa Virginia >

