



RIME DISPERSE PINELLA COLLI EUGANEI DOC



LA COSTA

RIME DISPERSE PINELLA COLLI EUGANEI DOC

Vitigno Pinella 100%.

Cenni Storici Esiste un certo legame tra Colli Euganei e il Friuli, in effetti come per il Prosecco anche per la Pinella si hanno notizie sin dall'inizio del '300 di una Pinella friulano. Ma ciò che è certo è che sui Colli Euganei la viticoltura è molto antica (fra il VI e il V secolo a.C.), e che questo vitigno è da sempre stato identificato come riferimento qualitativo e come uno dei migliori vini dei Colli Euganei. A oggi comunque esistono nel mondo solo 10 ettari vitati a Pinella e si trovano sui Colli Euganei. Nonostante l'importanza storica, biologica e viticola questo vitigno è stato relegato a produrre un vino leggero, acidulo e frizzante. L'azienda La Costa ha raccolto la tradizione e la storia dei territori Euganei e ha voluto riproporre un vino che rispecchiasse le caratteristiche del vitigno e del territorio. Per questo motivo è stato dato il nome di una delle maggiori opere del Petrarca, che, probabilmente, mentre si ispirava a comporre le proprie "rime" sorseggiava il vino prodotto con questo particolare vitigno.

Vinificazione La raccolta viene eseguita a mano, in cassette, quando l'uva ha raggiunto una maturazione ottimale. Le uve arrivate in cantina vengono diraspate e raffreddate fino a una temperatura di 7-8 gradi. Pressate sofficemente mediante una pressa pneumatica; il mosto ottenuto viene posto in una vasca di acciaio per 12 ore a temperatura controllata per illimpidirsi. Travasato viene fatto fermentare a temperatura controllata di 18-20° C. Raffreddato e filtrato viene lasciato un breve periodo in vasca e immediatamente imbottigliato.

Ettari coltivati 1 ha

Terreno Marne calcaree

Tipologia Bianco fermo

Degustazione Si presenta al naso con fini e ricercati profumi che spaziano tra la frutta matura (mela golden), il tabacco e la salvia. Rotondo, strutturato e di carattere al palato dove sprigiona grande eleganza e persistenza.

Abbinamento consigliato Pesce alla griglia, carni bianche e vitello in umido.

Temperatura di servizio Da servire a 14-16 °C

VITIVINICOLA LA COSTA SOC. AGR. DEI F.LLI FACCHIN S. S.

Via Guglielmo Marconi, 1479 - 35030 Vo' - Padova - Telefono / Fax +39 049 9940195
e-mail: lacosta@vinilacosta.com - internet: www.vinilacosta.it