



Cometa 2014

Menfi DOC

Un gran vino blanco con uvas del sur de Italia que se comparará con los vinos blancos más importantes en el mundo; esta era la intención original. Durante la década de 1990 este fue el objetivo de nuestros experimentos con Fiano, una variedad noble y antigua originaria de Campania. Así Cometa nació, expresando las características de esta extraordinaria variedad de uva de una manera original y única. Aromas intensos y floridos y una gran estructura combinada con minerales hoy hacen uno de los vinos blancos más importantes del sur de Italia.

Variedad: 100% Fiano

Primer año de producción: 2000

Área de producción: Menfi (Agrigento)

Viñedos: Gurra, Dispensa

Bodega: Dispensa

Tipo de suelo: Gurra - suelos calizos y muy calcáreos mejorar aún más las cualidades aromáticas particulares de Fiano; Dispensa - de profundidad moderada, moderadamente calcárea con arcilla amarilla y gris mezclado, moderadamente fina, poca estructura

Altitud: 75 metros sobre el nivel del mar

Época de recolección: Agosto 25

Vinificación: después de la molienda y despalillado, prensado y sedimentación estática suave a baja temperatura, la inoculación con levaduras seleccionadas en claro, la fermentación en acero inoxidable sobre lías

Equipos de fermentación: depósitos de acero inoxidable

Temperatura de fermentación: 15 ° C

Tiempo de fermentación: 20 días

Período de Embotellado: segunda quincena de febrero

Graduación alcohólica: 13,50%

Acidez total: 6,15

pH: 3,36

Para a beber ahora o mantener durante varios años

Botellas: 0,75 lt.