

La Canna e l'Orzo

Metodo Classico Bianco

Un'altra interpretazione del nostro territorio

Superficie vitata: 1,21 Ha circa

Vitigno: Caricalasino, antico vitigno autoctono

Coltivazione: metodo biologico. I vigneti sono coltivati senza l'utilizzo di concimi chimici, né prodotti sistemici, né diserbanti

Potatura: Guyot basso

Resa: 60 q/Ha

Terroir: terra bianca conosciuta come "Dentin", marna calcarea, con buona presenza di minerali. Vigneti caratterizzati da elevate pendenze e influenzati localmente dalla vicinanza del Mar Ligure

Zona: Comune di Bosio tra i 300-400 m s.l.m., in linea d'aria a circa 15 km dal mare

Vendemmia: inizio settembre, con raccolta a mano

Vinificazione: pigiadiraspatura delle uve soffre. Fermentazione a 18°C in acciaio. Presa di spuma in bottiglia a 12°C. Segue affinamento per almeno 18 mesi sui propri lieviti prima del dégorgement

Grado alcolico: 13% circa, a seconda dell'annata

Colore: giallo paglierino carico, conferito dalla buccia spessa e tendente all'ocra dell'acino

Aroma: note floreali

Sapore: perlage leggero e cremoso

Abbinamenti: aperitivi, fritti di pesce e formaggi

Temperatura di servizio: da 6°C / 43°F

Capacità bottiglia: 0,75 l



White Classic Method

Another interpretation of our territory

Vineyard area: 1,21 Ha

Vine: Caricalasino, ancient native vine

Cultivation: organic method. The vineyards are cultivated without the use of chemical fertilizers, nor systemic or herbicide products

Pruning: short Guyot

Yield: 60 q/Ha

Terroir: white earth known as "Dentin", calcareous marl, with a good presence of minerals. Vineyards characterized by high slopes and locally influenced by the proximity of the Ligurian Sea

Zone: Municipality of Bosio between 300-400 m above s.l., as the crow flies at 15 km from the sea

Harvest: early September, with hand harvesting

Vinification: soft grapes pressing and thermocontrolled fermentation in steel. It is followed by cold stabilization and bottle aging

Alcohol content: around 13%, depending on the year

Color: intense straw yellow, given by the thick skin and tending to the ochre of the berry

Aroma: floral notes

Taste: light and creamy perlage

Serving suggestions: aperitifs, fried fish and cheeses

Serving temperature: from 6°C / 43°F

Bottle capacity: 0.75 l