

OLMÈRA

Vigneto singolo

Uve: Tocai e Sauvignon



Nel dialetto locale il termine "Olmèra" indica il bosco di alberi di olmo che era presente dove ora c'è il vigneto. Tali olmi hanno lasciato particolari elementi nel terreno che conferiscono grande struttura e personalità a questo vino.

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE VINO: Bianco Veneto IGT.

UVE: 60% Tocai – 40% Sauvignon. Il Tocai dà corpo e struttura al vino, mentre il Sauvignon dona aromaticità ed eleganza.

CENNI STORICI: il nome OLMÈRA deriva dalla posizione del vigneto che origina le uve di questo vino. Sono dove un tempo c'era l'"olmèra", che nella terminologia locale sta ad indicare un bosco di vecchi alberi di olmo. Tale zona è sempre stata considerata di particolare pregio per la viticoltura, in quanto è dotata di un terreno che naturalmente dona corpo e ricchezza ai vini che genera.

ZONA DI PRODUZIONE: viene prodotto vicino all' "olmèra" nel podere Le Ronche®, ubicato a Fossalta di Piave. "Le Ronche" è il nome della località in cui sono localizzati questi vigneti di Tocai e Sauvignon. Si trova a 10 km dal mare Adriatico e 50 km dalle montagne Dolomiti.

TERRENO: di origine alluvionale, detto "caranto", composto da argilla bianca e sedimenti di roccia dolomitica.

CLIMA: mite, con piovosità scarsa e temperature estive che favoriscono una eccellente maturazione delle uve.

DENSITA' DEGLI IMPIANTI E FORMA DI ALLEVAMENTO: 8.400 viti/ha allevate a guyot.

ANNO DI IMPIANTO DEL VIGNETO: 1986.

GESTIONE DEL VIGNETO: al fine di permettere un'ottimale maturazione dell'uva, oltre alle normali pratiche colturali vengono eseguite delle attente cimature dei germogli. Inoltre, viene eseguito il diradamento dei grappoli, per ridurre la produzione ed innalzare le caratteristiche qualitative e la concentrazione delle bacche rimanenti.

VENDEMMIA: inizio-metà settembre, con spinta maturazione delle uve al fine di aumentarne la concentrazione ed il corredo aromatico.

VINIFICAZIONE: diraspa-pigiatura, pressatura soffice. Il Tocai viene appassito per 1 mese con lo sviluppo della muffa nobile dell'uva. Il Sauvignon non viene appassito. Il Tocai fermenta e si affina in barrique su tutte le proprie fecce, mentre il Sauvignon fermenta e si affina in vasche di cemento su tutte le proprie fecce. Su entrambi i vini i lieviti vengono periodicamente rimessi in sospensione tramite frequenti rimescolamenti al fine di elevare lo spessore e l'armonia del vino.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore giallo paglierino con riflessi dorati; naso ricco, con intensi sentori di frutta matura; sapore pieno, armonico, vellutato, molto persistente, con ricordo di frutta esotica.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: ideale con risotti, crostacei e frutti di mare.

CONSERVAZIONE: in luogo fresco, buio e in posizione orizzontale. La sua struttura e completezza gli permettono di migliorare durante la maturazione in bottiglia, che può protrarsi fino a 15 anni, raggiungendo il suo picco qualitativo dopo 7-8 anni dalla vendemmia.

ALCOL: 13,5-15% vol. (a seconda dell'annata).

FORMATI DISPONIBILI: 750 ml; 1,5 Lt; 3 Lt.

DIMENSIONE BOTTIGLIA 750 ml (diametro x altezza) mm: 86x316.

PESO BOTTIGLIA 750 ml E CARTONE kg (pieni): 1,65 kg/bt, 10,40 kg/ct.

BOTTIGLIE 750 ml PER CARTONE: 6.

CARTONI E BT 750 ml PER PALLET: 14 strati da 6 ct, pari a 84 ct per pallet, 504 bt.

DIMENSIONE CARTONE per bottiglie 750 ml (lunghezza x larghezza x altezza) mm: 575x325x105.