

BORGO MARAGLIANO

EL CALIÉ

Mosto d'uva parzialmente fermentato



Capacità
disponibili:
75 cl

Vitigno: MOSCATO BIANCO DI CANELLI 100%

Altitudine: 360 metri s.l.m.

Pendenza: 20% con esposizione Sud

Forma di allevamento: Guyot Basso

Terreno: 45% tufaceo - 48% arenaria - 7% calcio

Resa media per ettaro: 65 hl.

Tecnologia produttiva:

Abbiamo cercato di rendere il processo produttivo di questo mosto d'uva il più semplice possibile, al fine di mantenere le caratteristiche primarie, esclusive dell'uva moscato. Il mosto ottenuto pressando in modo soffice le uve viene introdotto in cella frigorifera alla temperatura di 0 °C.

La vera lavorazione di questo prodotto consiste semplicemente nel prelevare dalla cella frigorifera ed introdurlo in autoclave dove subirà un primo aumento di temperatura (fino ai 15 °C) e successivamente una fermentazione tale da trasformare appena 3% vol. di alcool.

Il mosto d'uva ormai diventato El Calié subirà in seguito un abbassamento di temperatura a 0 °C, una piccola sosta in autoclave a fermentazione ormai ultimata e il successivo imbottigliamento.

Note degustative:

Colore giallo paglierino, intenso, dorato; bouquet ampio, lungo e sostenuto da deliziose percezioni di frutta fresca. Buona acidità in equilibrio con i sapori di albicocche e pesche noci.

Abbinamenti gastronomici:

Consumato fresco ad una temperatura dai 6 ai 8 °C in bicchieri di cristallo, accompagna delicatamente tutti i dessert a base di frutta.

Caratteristiche enologiche:

Gradazione alcolica effettiva 3% vol.

Gradazione alcolica potenziale 10% vol.

Gradazione alcolica complessiva 13% vol.

Presentazione commerciale:

6 bottiglie da 75 cl. in cartone