

NAMASTÈ

Indicazione Geografica Tipica Toscana



Comune di Produzione:	Arezzo
Uve:	Malvasia 60% e Trebbiano 40%
Grado Alcolico:	12,5% vol
Quota Altimetrica vigneto :	300 Metri
Età dei vigneti :	oltre 40 anni
Resa in litri/ Ettaro:	6000 litri/ha.
Sistema di Allevamento:	Cordone Speronato
Epoca di vendemmia:	Dalla prima decade di settembre.
Data immissione sul mercato:	Giugno dell'anno successivo all'annata di raccolta.

Ammostamento e fermentazione alcolica: Le uve sono vinificate con due criteri diversi: in bianco e con macerazione. In bianco i grappoli interi sono pressati in maniera soffice. Il mosto così ottenuto, trascorse poche ore, è decantato. Il mosto decantato è pronto per la fermentazione alcolica. Con macerazione i grappoli diraspati non sono pigiati al fine di rispettare la massima integrità delle bucce. Durante la fermentazione alcolica si eseguono frequenti follature per favorire l'estrazione dalle vinacce di aromi. Terminata la macerazione, che varia da 2 a 5 giorni, si effettua la svinatura. La fermentazione alcolica è condotta a 18°C.

Affinamento: Namastè affina con le proprie fecce per almeno 6 mesi.

Principali parametri analitici :

- Acidità Totale 5,70 g/l ac.tartarico
- pH 3,35
- Zuccheri 1,2 g/l

Punteggi: Veronelli 85 pts - Luca Maroni: 85 pts – Merano Wine

Festival: 85 pts



Abbinamenti: Primi piatti di pesce, pesci al forno ai profumi mediterranei e crostacei

