

PIETRATORCIA
MEDITANDUM



MEDITANDUM

Uve

Viognier 50%
Malvasia di Candia
Aromatica 50%

Zone e comuni di produzione

Chignole, Pietra (Forio)

Caratteristiche pedologiche e paesaggistiche

Chignole: Terreno formato da materiali detritici derivanti da distacco del tufo verde Epomeo. Giacitura molto pendente con sistemazione a terrazze esposte ad Ovest servite da monorotaia (150 m s.l.m.).

Pietra: Terreno formato da materiali detritici derivanti da distacco del tufo verde Epomeo in recinto craterico; giacitura di piano con filari esposti a Nord-Ovest (s.l.m.).



*viognier
malvasia di candia aromatica*

Gestione del vigneto

Spalliera con potatura a cordone speronato. Altezza da terra del filo di banchina 60 cm. Altezza della vegetazione 110 cm. Distanza fra le piante 100 cm e fra le file 160 cm per una densità di viti per ettaro di 6250. Produttività in uva variabile da 4 a 6 T/Ha, con appassimento in pianta. Raccolta fine ottobre.

Vinificazione

Le uve, fatte appassire su pianta, mano a mano che raggiungono la giusta disidratazione, vengono diraspate e lasciate a macerare in vasche inox in una base di mosto in fermentazione a temperatura di 20°C fino a completa reidratazione. A metà fermentazione il mosto vino viene travasato in piccole botti di rovere. L'imbottigliamento avviene ad 1 anno dalla vendemmia.

Caratteristiche organolettiche

Meditandum è una vendemmia tardiva e non un passito. Si caratterizza, quindi, per essere leggermente dolce, di buona struttura e ottima persistenza in bocca. Il profumo, che ricorda spezie mediterranee, frutta secca, cera, vaniglia e fragranze di agrumi, è intenso ma delicato. Il vino va conservato e servito fresco. Si accompagna con formaggi maturi e dolci a pasta di mandorla. L'accoppiamento con il dolce napoletano per eccellenza, la pastiera, appare suggestivo.

GRADO ALCOLICO: 14-16°vol.

