



## AGRESTO/VERJUS

### SUCCO ACIDO DA UVE IMMATURE

**Uve da cui è prodotto:** varietà resistenti (PIWI) solaris, muscaris, souvigner gris, sevar

**Collocazione geografica del vigneto:** maso Rella a Grumes in alta Val di Cembra (Trentino) 800/900 mslm in esposizione sud, sud est in forte pendenza, posizione molto ventilata.

**Sistema di allevamento:** guyot a doppio archetto con 6200ceppi per ettaro

**Terreno:** da roccia di origine vulcanica, porfido disgregato dal colore bruno scuro

**Produzione per ettaro:** 10q dirado parziale su 80/90q per ettaro di produzione uva totale

**Tenore alcolico:** 0%

**Tipo di bottiglia:** 0,375 bordolese in cartoni da 6 bottiglie

**Colore:** paglia, oro

**Profumo:** vegetale speziato

**Gusto:** impatto acido evidente, salino e molto lungo

**Uso:** bibita previa diluizione 1:10 è l'ideale.

A bassissimo contenuto di zuccheri si addice ai bambini ed ai diabetici.

Acidificante, rinfrescante su cocktail gin tonic, caipirinha ecc.

Condimento per insalate, frutta, dessert.

Si posiziona tra il limone e l'aceto agro di vino ideale sulle fragole.

Base per marinature di verdure, carne e pesce, per deglassare fondi di cottura, per sfumare risotti per marinare brodi, minestre, zuppe (trippe in primis). Liquido di governo per cetrioli e giardiniere.

**Note:** la vendemmia va fatta prima dell'invasatura dell'uva, quando la concentrazione dell'acido malico e tartarico è al massimo e gli zuccheri devono ancora accumularsi nell'acino. L'uva lavata viene pigiata e pressata. Il mosto previa decantazione viene parzialmente concentrato a freddo riscaldando il mosto a 25°-27° sottovuoto. Riusciamo a togliere il 50% di acqua, dopo una stabilizzazione a freddo (+1°/2° gradi) in cella frigo si passa all'imbottigliamento.

tappo a vite	C/ALU90
vetro verde	GL71

