



Schede tecniche

LA SOURCE s.a.s di Celi Stefano & C. Società Agricola - C.F. e P. IVA 01054500077
Loc. Bussan Dessous, 1 - 11010 Saint-Pierre (AO) - Cell: 335.6613179 - info@lasource.it

Documento scaricato da www.lasource.it - Progetto web: armand federico x sanguinetti

■ Gamay ■

VINO : E' un vino di un bel rosso rubino vivo, fruttato, intenso, leggermente speziato, fine ed intenso, al gusto asciutto, pieno e di buon corpo con note caratteristiche proprie del vitigno.

VITIGNO : Gamay 100%

VIGNETO : Collina di Aosta

ANNO DI IMPIANTO : 1997

ESPOSIZIONE : Sud - Ovest

TERRENO : Sciolto

FORMA DI ALLEVAMENTO : Guyot

DENSITA' : 6000-6500 piante per ettaro

RACCOLTA : manuale

VINIFICAZIONE : La vendemmia si effettua normalmente nella prima metà di Ottobre. La raccolta è manuale in modo da poter effettuare una accurata cernita delle uve già in vigneto: solo quelle perfettamente sane e mature arrivano in cantina per la vinificazione! L'uva è diraspata al 100%, la fermentazione avviene in acciaio la temperatura viene mantenuta intorno ai 28°C per tutta la durata della macerazione. Il mosto-vino resta a contatto delle bucce per 6-8 giorni trascorsi i quali viene svinato. Per preservare la freschezza dei profumi e la rotondità del gusto ed evitare la presenza di tannini troppo duri non si aggiunge alla massa vino di pressa, si conserva solo il vino fiore. La fermentazione malolattica è svolta completamente in acciaio e l'affinamento in vasca sulle fecce fini dura qualche mese.

L'imbottigliamento è previsto ogni anno per la tarda primavera.

■ Torrette ■

VINO : è forse il vino più importante dell'azienda, piuttosto potente e strutturato, non teme alcuni anni di invecchiamento. Un leggerissimo passaggio in legno di medie dimensioni ne favorisce la maturazione senza essere percettibile al palato.

Il profumo è ampio, pieno, di frutta rossa matura, ciliegie, prugne; il sapore è appagante, sembra quasi che l'uva si sia dimenticata la fatica che fa per crescere e maturare, per manifestarsi ricca, matura e dolce.

VITIGNO : Petit Rouge 90% Vien de Nus e Fumin 10%

VIGNETO : Quart, Villeneuve

ANNO DI IMPIANTO : 1997 - 1998

ESPOSIZIONE : Sud

TERRENO : Limo-sabbioso

FORMA DI ALLEVAMENTO : Guyot

DENSITA' : 6500-6700 piante per ettaro

RACCOLTA : manuale con cernita accurata

VINIFICAZIONE : L'uva viene diraspata; la fermentazione condotta a temperatura controllata di 26-28°C. Il mosto-vino resta 8-10 giorni a contatto con le bucce, estrazione dei componenti nobili delle bucce è favorita dal metodo del delestage, la svinatura avviene a fermentazione alcolica terminata. La fermentazione malolattica è svolta completamente in acciaio, la conservazione sulle fecce fini per favorire la maturazione ed aumentare la complessità di sapore e profumo è mantenuta in parte in acciaio e parte in legno.

L'imbottigliamento è previsto per l'estate, l'affinamento in bottiglia dura circa 3 mesi.

■ Torrette Superiore ■

VINO : Rosso rubino con riflessi violacei, profumi intensi, di rosa selvatica, mandorle, frutta rossa matura, spezie. E un vino di buon corpo, secco, robusto, vellutato con note tanniche piacevoli e gusto pieno e appagante. Si avvantaggia di un buon affinamento in bottiglia e conserva le sue preziose caratteristiche per diversi anni.

VITIGNO : Petit Rouge 85% Fumin 10% altri 5%

VIGNETO : Saint-Pierre

ANNO DI IMPIANTO : 1998

ESPOSIZIONE : Sud su terrazzamenti

TERRENO : Sciolto, tendenzialmente sabbioso

FORMA DI ALLEVAMENTO : Guyot

DENSITA' : 5500-5700 piante per ettaro

RACCOLTA : manuale in cassette con cernita accurata

VINIFICAZIONE : L'uva viene diraspata, la fermentazione condotta a temperatura controllata di 28-30°C, il contatto con le bucce per 10 – 14 giorni durante i quali si favorisce l'estrazione dei componenti nobili delle bucce con metodo del delestage; la svinatura avviene dopo macerazione post fermentazione .

La fermentazione malolattica è svolta completamente in legno, il vino mantenuto per l'affinamento in legno per circa 7-8 mesi.

Si procede all'imbottigliamento al raggiungimento dell'equilibrio gusto-olfattivo, segue un affinamento in bottiglia per alcuni mesi.

■ Müller Thurgau ■

VINO : è un vino di un bel giallo verdolino con riflessi paglierini, intenso gradevole e aromatico, al gusto è secco, fruttato e floreale con note di fiori bianchi, asciutto e di discreta acidità.

VITIGNO : Müller Thurgau 100%

VIGNETO : Saint pierre

ANNO DI IMPIANTO : 1985

ESPOSIZIONE : Sud-Est

TERRENO : Sabbioso

FORMA DI ALLEVAMENTO : Guyot

DENSITA' : 6500 – 6800 ceppi per ettaro

RACCOLTA : manuale

VINIFICAZIONE : La vendemmia alla fine del mese di Settembre con uve perfettamente mature ed accuratamente selezionate.

L'uva intera è mantenuta in pressa 5 ore alla temperatura di 15°C poi si procede con una pressatura soffice seguita da decantazione statica a freddo.

La fermentazione alcolica è condotta a 18°C in recipienti di acciaio.

Il vino viene agitato sulle fecce fini per qualche mese prima di essere filtrato e preparato per l'imbottigliamento.

■ Petite Arvine ■

VINO : Giallo dorato con riflessi verdolini, molto fine, sentori netti di fiori bianchi e mela, secco, morbido, di buona struttura.

VITIGNO : Petite Arvine 100%

VIGNETO : Saint-Pierre e Aymavilles

ANNO DI IMPIANTO : 2001 è 2004

ESPOSIZIONE : Sud e Ovest

TERRENO : Sabbioso

FORMA DI ALLEVAMENTO : Guyot

DENSITA' : 6000 - 6500 ceppi per ettaro

RACCOLTA : manuale

VINIFICAZIONE : La vendemmia manuale nella prima decade di Ottobre con uve perfettamente mature ed accuratamente selezionate.

L'uva arriva in cantina raccolta in cassette, integra; si procede con una pressatura soffice seguita da decantazione statica a freddo.

La fermentazione alcolica è condotta a 18°C in recipienti di acciaio.

Il vino viene agitato sulle fecce fini per qualche mese prima di essere filtrato e preparato per l'imbottigliamento.

■ Pinot Nero ■

VINO : Rosso rubino leggermente scarico, dai sentori fruttati, molto persistenti, intenso di buona tipicità, secco, asciutto, lievemente tannico e con retrogusto leggermente amarognolo, tipico della varietà

VITIGNO : Pinot nero 100%

VIGNETO : Aymavilles

ANNO DI IMPIANTO : 1980

ESPOSIZIONE : Ovest

TERRENO : Limo-Sabbioso

FORMA DI ALLEVAMENTO : Guyot

DENSITA' : 5500-5700 piante per ettaro

RACCOLTA : manuale

VINIFICAZIONE : La raccolta, all'inizio del mese d'Ottobre è manuale in cassette, l'uva arriva in cantina sana, integra e perfettamente matura. L'uva viene diraspata, fermenta alla temperatura controllata di 24-25°C, 4-5 giorni a contatto con le bucce, svinatura del solo fiore senza aggiunta di vino di pressa.

La fermentazione malolattica è completamente svolta in acciaio, la conservazione avviene sulle fecce fini e l'imbottigliamento è previsto in primavera per preservare la freschezza dei profumi.