



MICHELE VIANO
L'ARTE DI PRODURRE VINO

DULCISVITIS

ZONA DI PRODUZIONE:

Le uve per la produzione di questo vino provengono da vigneti di ottima esposizione e qualità del suolo, situati sulle colline di Santo Stefano Belbo e Canelli.

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO:

Guyot basso, su colline di buona pendenza, con terreno prevalentemente calcareo-argilloso.

EPOCA DI RACCOLTA:

25- 30 Agosto

VINIFICAZIONE:

Spremitura soffice dell'uva raccolta a mano con conseguente refrigerazione del mosto per impedire la fermentazione e stoccaggio in celle frigorifere a 0° C in attesa della successiva lavorazione (presa di spuma).

IMBOTTIGLIAMENTO:

Il mosto ottenuto dalla spremitura delle uve in vendemmia viene posto a fermentare in grandi recipienti a pressione per far sì che l'anidride carbonica rimanga disciolta nel vino. Quando il prodotto arriva a 5,5 gradi di alcool svolto, la fermentazione è interrotta mediante refrigerazione. Seguono la filtrazione e l'imbottigliamento sterile a freddo.

CARATTERI ORGANOLETTCICI:

Spuma persistente; perlage fine ed abbondante; colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo aromatico, intenso, tendente ai fiori d'arancio. Sapore dolce e vivace che ricorda le sensazioni olfattive.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Trattandosi di uno vino dolce ed aromatico è un classico vino da dessert. Accompagna stupendamente i dolci in tutte le occasioni di festa.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8 - 10 gradi.

DATI ANALITICI:

Grado alcolico: 5,50 %Vol.

Acidità totale: 5,00 – 5,50 g/l

Estratto secco totale: 110,00 – 112,00 g/l

Zuccheri residui: 85,00 – 90,00



PRODUCTION ZONE:

The grapes used in the production of this wine are provided by the finest vineyards at Santo Stefano Belbo and Canelli.

CULTIVATION OF THE VINEYARD:

Low Guyot system on hills with favorable slopes and soils that are prevalently calcareous-clayey.

VINIFICATION:

Soft pressing of the grapes harvested by hand with consequent refrigeration of the must to prevent fermentation. The must is stocked in refrigeration cells at a temperature of 0 degrees C. (32° F.) to await processing later.

BOTTLING:

The must obtained from the pressing of the grapes is fermented under pressure in large sealed tanks so that the carbon dioxide remains dissolved in the wine.

When the wine develops 5.5 degrees of alcohol, fermentation is halted through refrigeration. That leaves no less than 100 grams of sugar per liter. Filtration and sterile, cold bottling follow.

SENSORY CHARACTERISTICS:

Perlage is fine and abundant, while the color is straw-yellow with golden reflections. The odor is aromatic and intense with scents of orange blossoms, which accounts for the wine's name. The flavor is sweet and refreshing with hints of the olfactory sensations.

FOOD MATCHES:

This sweet and aromatic wine accompanies desserts at the end of a meal. But it is also a satisfying, thirst-quenching drink at any time of the day.

SERVING TEMPERATURE:

8-10 degrees C. (46-50° F.).

CELLARAGE:

It is advisable to lay down the bottle in a cool, airy place that is protected from all sources of heat, noises and vibrations.

ANALYTICAL DATA:

Alcoholic content: 5,50 Vol. %

Total acidity: 5,00 – 5,50 g/l

Total dry extract: 110,00 – 120,00 g/l

Residual sugars: 85,00 – 90,00 g/l