

BIASIOTTO



## Gocce d'Oro

Mosto di uve  
parzialmente fermentato



*Profumi intensi e molto persistenti.  
Spiccano la confettura di albicocche,  
la frutta secca, il miele e i fichi.*

### Caratteristiche organolettiche

#### **Vista**

Colore giallo dorato con riflessi ambrati tipici dell'ossidazione voluta con l'affinamento, limpido, con una fluidità che anticipa la pienezza e l'alcolicità.

#### **Olfatto**

Profumi intensi e molto persistenti, spicca la confettura di albicocche, ma c'è anche la frutta secca, il miele, i fichi. A una analisi più accurata si percepiscono alcune erbe aromatiche.

#### **Gusto**

In bocca risulta essere caldo, dolce ma con una leggera freschezza di equilibrio, armonico, sapido, fine ed elegante.

#### **Abbinamenti**

Da provare assolutamente con un pecorino dei colli bolognesi semistagionato avvolto in qualche goccia di miele di castagno oppure con dolci secchi alle mandorle.

## Metodologia di lavorazione

L'uva viene raccolta a mano e selezionata, poi viene posta in cassette e accatastata in locali a temperatura e umidità controllate, dove rimane sotto costante monitoraggio da parte dell'enologo per circa 4 mesi. Al termine dell'appassimento si ha la pressatura dell'uva con una ulteriore selezione dei migliori grappoli, privi di alcuna patologia. Il mosto così ottenuto, pari a circa il 30% in peso rispetto all'uva alla vendemmia, viene messo in vasche di acciaio, dove, senza l'ausilio di alcun lievito estraneo e di nessun tipo di additivo, inizia la fermentazione alcolica, a temperatura controllata, attorno ai 20°C. A fine fermentazione si ha un primo travaso sgrezzante, dopodiché il Mosto Parzialmente Fermentato rimane a contatto con le proprie fecce più fini per circa un anno e mezzo. Per i primi tre/quattro mesi, al fine di migliorare l'affinamento e di ammorbidire ulteriormente gli aromi, viene effettuata settimanalmente prima e quindicinalmente poi, la pratica del battonage, tramite la quale si rimette in sospensione ciò che naturalmente poi si rideposita sul fondo. Al momento opportuno infine si ha l'imbottigliamento.

*Gocce D'Oro dunque non ha alcun additivo e non ha subito nessuna lavorazione, nemmeno una filtrazione, solo ed esclusivamente un travaso, per cui eventuali depositi o leggere opalescenze sono solo il segno dell'assoluta naturalezza di questo prodotto, e della filosofia con la quale è stato concepito che ci permette di ottenere qualcosa di completamente diverso ogni anno, che riflette perfettamente l'evolversi della situazione climatica e delle condizioni di appassimento.*

- **Uve:**  
100% Glera
- **Zona di produzione:**  
Comune di Codroipo
- **Sistema di allevamento:**  
Guyot
- **N° di piante/ha:**  
3.333
- **Produzione/ha:**  
70 quintali
- **Epoca di vendemmia:**  
Seconda metà di settembre
- **Principali caratteristiche del mosto alla spremitura:**  
Grado zuccherino 35%, acidità fissa (espressa in acido tartarico) 7,5 g/l, Ph 3,3

Gran Menzione al 1° Concorso Enologico organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier Presso la Fiera dei Sapori Italiani a Longarone.



### Azienda Agricola Biasiotto S.AG.S

via Piave, 16 - 32038 Quero Vas (BL) Tel. +39 0439 788000 - Fax +39 0439 787734  
Unità Locale: Via Palazzo, 26 - 33033 Muscoletto di Codroipo (UD)

www.vinibiasiotto.it - info@vinibiasiotto.it



Clicca qui per:

Smaltimento  
imballaggi

