

“RATIO” vino bianco



VITIGNO: Bronner e Johanniter.

AFFINAMENTO: Botti in acciaio a temperatura controllata

GRADAZIONE ALCOLICA: 12%

VENDEMMIA: manuale, ultima decade di agosto.

ALLA VISTA: giallo scarico con riflessi verdognoli

ALL'OLFATTO: floreale, fieno fresco, crosta di pane.

AL GUSTO: delicato, poco acido, con sentori di pesca e banana. Decisamente amabile con abbondante miele.

NOTE DEL PRODUTTORE:

Il Ratio Ceste è il primo vino da uve resistenti nato in Piemonte. Nasce da due vitigni ibridi definiti “Resistenti” in quanto hanno una forte resistenza naturale alle malattie crittogame più tipiche della vite: Oidio e Peronospora.

Questo ne determina una limitata necessità di trattamenti chimici, se non addirittura assente.

Il vigneto Ratio, a partire dall'anno dell'impianto, non ha mai avuto nessun trattamento fungicida.

Inoltre non è mai stato utilizzato nessun diserbante e la concimazione è avvenuta solo per sovescio.

L'utilizzo di trattori è limitatissimo con forte riduzione dei problemi di calpestio, di produzione di CO e di consumo di copertoni e parti meccaniche.

La vinificazione viene fatta in botti d'acciaio inox a bassa temperatura (14-16 °C.) con lievito indigeno, presente naturalmente sugli acini. La corrente elettrica utilizzata dalla cantina Ceste è autoprodotta da pannelli solari ed è al 100 % rinnovabile.

Le operazioni di fermentazione vengono effettuate completamente in assenza di solfiti aggiunti.

Il Ratio Ceste non viene sottoposto a chiarifiche con proteine di origine animale, pertanto è indicato anche per un menù vegano.

Bottiglie, cartoni ed etichette provengono da materiali riciclati. Il tappo è prodotto con una miscela di sugheri sminuzzati e ricompattati senza collanti. Da servire fresco. 8-10 gradi °C.

