

# Famiglia Di Tommaso

## BIALUCE

TERRE DI CHIETI IGP  
CHARDONNAY-SAUVIGNON



## SCHEDE TECNICA / TECHNICAL SHEET

### Denominazione

Indicazione geografica protetta

**Tipo di vino** Bianco

**Uve** Chardonnay e Sauvignon

**Tipo di terreno** argilloso calcareo

**Sistema di Allevamento** Guyot

**Vendemmia** Raccolta manuale a inizio Settembre

**Resa ettaro** 80 q.li/ha

**Vinificazione** Le uve vengono raccolte alle prime luci dell'alba e poste in cassette che sono riempite solamente a metà, quindi trasferite in cella frigorifera, dove riposano per 96 ore alla temperatura di 0°C; al termine di questo periodo le uve vengono pigiate sotto una nuvola di ghiaccio secco, che impedisce il contatto con l'ossigeno e con i moscerini portatori di batteri; il pigiato viene posto in una pressa chiusa, termo-condizionata e coibentata, alla temperatura di 3°C, in totale assenza di ossigeno e dopo 5 giorni viene pressato rapidamente, dando inizio alla sosta a freddo. Il mosto riposa in un tino di acciaio coibentato, completamente colmo, alla temperatura di 2°C, con un bassissimo tenore in solfiti (25 mg/L); la naturale decantazione viene impedita grazie a quotidiane agitazioni della massa, in una lotta costante tra i pesi specifici delle differenti matrici. Con il proseguire della sosta a freddo gli acidi grassi dell'uva combinano le frazioni antiossidanti, rendendo inutile l'utilizzo di qualsiasi coadiuvante tecnologico. La conoscenza e la dedizione permettono di evitare le scorciatoie chimiche proposte dalle multinazionali. Solamente alla fine di ottobre, quando il mosto si arricchisce di estratti e di precursori aromatici viene lasciato decantare il fondo; la parte più chiara, che si forma sopra i fondi non è volutamente limpida, essendo la limpidezza del mosto il primo nemico della longevità del vino. I fondi vengono posti in due barrique dentro una cella frigo, dove fermentano per mesi, creando le fondamenta. La fermentazione alcolica del mosto chiaro avviene invece in acciaio e si protrae sino ai principi del Natale. Non avviene alcun travaso fino al mese di giugno, quando i fondi della barrique vengono utilizzati in piccola parte per proteggere il vino dalle precipitazioni colloidali. La filtrazione avviene dopo la solfitazione che si posiziona nel momento che le compete: la nascita della bottiglia.

**Caratteristiche** Si presenta giallo paglierino con intensi riflessi verdi; al naso spiccano profumi di pompelmo rosa, frutto della passione, cocco, pesca bianca ed ananas. Il palato è pieno, acidità ed ampiezza si completano in un equilibrio gustativo ideale. Le reminiscenze sensoriali agrumate ne conservano un profilo brillante.

**Abbinamenti** pesce spada

**Temperatura di servizio** 12°C

**Gradazione alcolica** 13,5% vol

### Appellation

Protected Geographical Indication

**Type of wine** White

**Grape** Chardonnay and Sauvignon Blanc

**Soil** clay - calcareous

**Traning System** Guyot

**Harvest** manual harvest at the beginning of September **Yield** 80 q.li / ha

**Vinification** The grapes are harvested at the first light of dawn and placed in boxes which are only half filled, then transferred into cold storage, where they rest for 96 hours at a temperature of 0°C; after the grapes are pressed under a light layer of dry ice, which prevents contact with oxygen and with midges carrying bacteria; the crushed grapes are placed in a closed press, thermo-conditioned and insulated, at a temperature of 3°C, in total absence of oxygen and after 5 days are rapidly pressed, starting the cold soak. The must rests in a temperature controlled stainless steel vat, completely filled, at a temperature of 2°C, with a very low sulphite level (25 mg/L); natural decantation is prevented thanks to daily pump overs of the mass, in a constant struggle between the specific weights of the different matrices. With the continuation of the cold soak the fatty acids of the grapes combine the antioxidant fractions, making unnecessary the use of any technological adjuvant. Knowledge and dedication allow to avoid chemical shortcuts proposed by multinational companies. Only at the end of October, when the must has been naturally enriched with extracts and aromatic precursors, is left to slowly decant; the lighter part, which is formed over the bottom is deliberately not clear, the clarity of the must being the first enemy of the longevity of the wine. The unclarified must is placed in two barriques inside a cold cell, where they ferment for months, creating the foundation. The alcoholic fermentation of the clear must takes place in steel tanks and continues until the beginning of Christmas. No racking takes place until the month of June, when the barrique-matured wines are used in small part to protect the wine from colloidal precipitation. Filtration takes place after the solfitation, which is positioned in the precise moment before the birth of the new bottled wine.

### Flavour Characteristics

It shows a straw yellow color with intense green hues; on the nose stand out aromas of pink grapefruit, passion fruit, coconut, white peach and pineapple. The palate is broad, acidity and amplitude complement each other in an ideal balance. The citrus sensorial reminiscences preserve a brilliant profile. **Food Pairing** swordfish

**Service Temperature** 12°C

**Alcohol** 13,5 % abv.