

Boccafolle®



BOCCAFOLLE
DONNA ELENA
BIANCO 2018

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA



Boccafolle

De Santis Vigneti dell'area Calabrese



Donna Elena
Bianco 2018
D.O.P.

Denominazione: **Boccafolle - Donna Elena – Bianco 2018.**

Classificazione: **Denominazione di Origini Protetta – D.O.P.**

Produzione: **Anno 2018 – Circa 3.500 bottiglie**

Vitigni: **Guarnaccia Bianca e Pecorello.**

Zona di produzione: **Alta Calabria – Provincia di Cosenza – Mottafollone - podere Boccafolle – Altopiano a circa 350/400 metri s.l.m. ai piedi del massiccio della Mula.**

Natura terreno: **"Terra rossa"; il suolo è magro, leggero, ricco di sostanze minerali e con un'esigua percentuale di argilla che assicura alla vite, adeguata riserva idrica e giusto vigore vegetativo.**

Altimetria: **Collinare con esposizione Sud-Ovest.**

Età media ed estensione della vigna: **Le uve del "Donna Elena" sono raccolte da piante aventi età media di 20 anni; l'estensione è di circa ettari 1,20.**

Sistema di allevamento: **Cordone speronato ad alta densità, circa 5.000 piante per ettaro.**

Clima: **Asciutto con lieve ventilazione pomeridiana e sensibile escursione termica notturna.**

Resa in uva per ettaro: **60-80 quintali.**

Vendemmia: **Molto precoce; fine agosto o prima decade di settembre.**

Vinificazione: **Soffice pressatura pneumatica a chicco tondo; sfecciatura prefermentativa a temperatura di 5-7 gradi C°; fermentazione con lievye selezionati non produttori di idrogeno solforato in botti di acciaio a temperatura controllata 12-16 gradi C°.**

Affinamento: **In acciaio, segue un breve periodo di riposo in bottiglia.**

Colore: **Giallo paglierino tenue con riflessi verdolini.**

Profumo: **Floreale, in primis di alyssso, pera e mela cotogno, segue ginestra, infine note agrumate di resina e miele.**

Sapore: **Secco, richiamo di frutti bianchi, agrumi e ribes in evidenza; bella ed invitante l'acidità da riesling renano.**

Grado alcolico: **12,5% in vol.**

Bottiglia: **0,75 cl.**

Acidità totale: **5,44 g/L. (in acido tartarico).**

pH: **3,37 unità di pH.**

Abbinamento gastronomico: **Aperitivi, pesce, crostacei e frutti di mare, primi piatti della cucina mediterranea a base di pesce o verdure.**

Temperatura di servizio: **8-10 °C.**

Si consiglia di lasciare riposare le bottiglie per almeno 10 giorni dall'arrivo a temperatura di cantina.