

BIANCHETTA GENOVESE “ Oro “

Descrizione:	la Bianchetta Genovese è un vitigno autoctono ligure, coltivato nella provincia di Genova ed in particolare nel Golfo del Tigullio. E' caratterizzato da un grappolo verde giallastro di media grandezza, gli acini piccoli e stretti tra di loro. Il grappolo è compatto quasi come a formare una pigna.
Colore:	giallo paglierino
Profumo:	delicato con sentori erbacei e minerali non eccessivamente persistente.
Sapore:	fresco, secco e pieno. Esprime la territorialità di origine.
Zona di coltivazione:	Sestri Levante, Moneglia e Lavagna.
Forma di allevamento:	piante disposte a filari, potatura legando il tralcio porta-frutto sul primo fil di ferro. Carico di 8 - 10 gemme per pianta. Conduzione del vigneto manuale.
Epoca di vendemmia:	manuale eseguita la 3 ^a settimana di Settembre.
Vinificazione:	<p>diraspatura dei grappoli per consentire la tecnica di una breve crio-macerazione (6 - 8 ore circa), svinatura e pressatura soffice del mosto. Segue pulizia del mosto fiore e fermentazione controllata. Chiusura di fermentazione con l'eliminazione delle parti solide di deposito e affinamento sulle fecce nobili per 1 mese circa. Seguono i travasi di pulizia e riposo per 3 mesi in vasca. Imbottigliamento verso Marzo.</p> <p>La sanità e la qualità delle uve, unitamente alla vinificazione descritta, rendono questa Bianchetta godibile, nella sua evoluzione naturale, nei 2 anni successivi alla vendemmia.</p>
Servizio:	servita in calici di media ampiezza con stelo lungo alla temperatura compresa tra i 10° e 12° c esprime tutte le sue caratteristiche di tipicità e freschezza.
Abbinamenti:	piatti tipici della cucina tradizionale ligure come focaccia genovese, torte e ripieni di verdure, frittata di bianchetti.