



Ararat

VDT BIANCO NATURALE

100%

Garganega

Vendemmia: raccolta manuale della Garganega nella seconda settimana di ottobre, in plateaux del peso di 10 kg cadauno, nelle prime ore del mattino

Vinificazione: la particolarità di questo vino risiede sicuramente nel lungo processo di vinificazione e macerazione sulle bucce delle uve a bacca bianca di Garganega.

L'uva, pigiata e diraspata, viene raffreddata e lasciata fermentare naturalmente, fino a completa trasformazione degli zuccheri. La gestione della temperatura di fermentazione è affidata all'andamento climatico dei primi giorni d'autunno, che mitigano il calore estivo mantenendo una temperatura tra 15 e i 18°C. La completa assenza di solfiti dall'inizio alla fine della produzione permette anche il completamento spontaneo della fermentazione malolattica.

Al termine delle fermentazioni le bucce, immerse nel vino, vengono lasciate macerare per circa 6 mesi in un'anfora di argilla della Georgia. Questo processo contribuisce ad arricchire notevolmente il vino di tutte le componenti derivanti dall'uva, come aromi, tannini e polisaccaridi, che lo rendono unico e di grande longevità.

Ararat, che si presenta naturalmente stabile dal punto di vista proteico e tartarico, viene imbottigliato in assenza di filtrazione finale, mantenendo intatto il suo patrimonio organolettico.