

BLANCHET



La Riva
AZIENDA AGRICOLA

La passione si eredita in famiglia: Arneis e Chardonnay erano i vitigni coltivati dal padre che Luca ha saputo associare alla varietà autoctona del Blanchet. Il vino ha preso il nome da questa antica varietà, la cui coltivazione è rimasta di nicchia perché particolarmente delicata.

Il colore è giallo paglierino. Fiori bianchi e lictis sono i richiami olfattivi. La sapidità è buona e la freschezza non eccessiva. I sentori sono di camomilla, con chiusura amandorlata. È un vino da aperitivo, da antipasti di terra e di mare, ideale con sottaceti e olive in salamoia.

VITIGNO	Blanchet 30%, Chardonnay 35%, Arneis 35%
TIPO DI TERRENO	Argilloso
FORMA D'ALLEVAMENTO	Guyot (sistema tradizionale per favorire la resa produttiva e la qualità dell'uva).
METODI DI DIFESA	Lotta antipar. integrata a base di rame e zolfo.
PERIODO DI VENDEMMIA	Prima decade di settembre. La raccolta è manuale, i grappoli vengono riposti in cassetta.
VINIFICAZIONE	Una volta in cantina l'uva viene pigiata, diraspata e fatta fermentare in vasca di acciaio per una brevissima macerazione, al massimo di tre ore. La temperatura controllata è di 16-18°C. Alla svinatura segue la fase di pressatura.
AFFINAMENTO	4 mesi in acciaio inox, 2 mesi in bottiglia
CONTENUTO ALCOLICO	12% Vol.





BLANCHET



La Rivà
AZIENDA AGRICOLA

Passion is inherited in the family: Arneis and Chardonnay vines were planted by his father and Luca was able to associate them with the native Blanchet grape variety. The wine takes its name from this ancient variety, which remains a niche cultivation because it is particularly delicate.

APPEARANCE: Straw yellow.

AROMA: White flowers and litchis.

TASTE: Good flavor, with no excessive freshness, chamomile scent, almond closing.

MATCHING: A wine for aperitif, earth and sea appetizers, ideal with pickles and olives in brine.

GRAPE VARIETY	Blanchet 30%, Chardonnay 35%, Arneis 35%
SOIL TYPE	Clay
VINE TRAINING	Guyot
PEST CONTROL	Integrated pest management based on copper and sulfur.
HARVESTING PERIOD	First decade of September. The harvest is manual, the grapes are placed in crates.
WINEMAKING	Once in the cellar, the grapes are pressed, destemmed and fermented in a steel tank for a short maceration that does not exceed three hours. Controlled temperature is 16-18° C. Racking is followed by the pressing phase.
AGING	In stainless steel for 4 months, followed by 3 months in bottle.
ALCOHOL BY VOLUME	12% Vol.

