



MUFFATO DI VERMENTINO

VINO DA TAVOLA

100% VERMENTINO

OMAGGIO ENOLOGICO ALLA NOSTRA VARIETÀ BIANCA PIÙ IMPORTANTE, IL VERMENTINO, ULTIMO ARRIVATO IN AZIENDA HA GIÀ AMMALIATO CON IL SUO CARATTERE IL CONSENSO CLIENTELARE. DI COLORE PAGLIERINO CARICO, È UN'ARMONIA DI PROFUMI MIELATI E DI FRUTTI APPASSITI. IN BOCCA È SAPIDO, DOLCE E CALDO. È SOLO GRAZIE ALLA SIMBIOSI TRA FRUTTO E MUFFA NOBILE CHE RIUSCIAMO AD OTTENERE UN SIMILE PRODOTTO, DALLA GRANDE PERSONALITÀ E TIPICITÀ. BUONA MEDITAZIONE.

ENOLOGICAL TRIBUTE TO OUR MOST IMPORTANT WHITE VARIETY, VERMENTINO. THE LATEST ARRIVAL IN OUR PRODUCTION, HAS ALREADY ENCHANTED THROUGH HIS CHARACTER. STRONG STRAW-COLOURED, HARMONY OF HONEY AROMA WITH FADED AND DRY FRUITS. THE TASTE IS SAPID, SWEET AND WARM. ONLY THROUGH THE SYMBIOSIS BETWEEN FRUIT AND NOBLE ROT IS POSSIBLE TO OBTAIN THIS KIND OF PRODUCT, WITH GREAT PERSONALITY AND TYPICALNESS. GOOD MEDITATION.

PRIMA ANNATA	2006
N. BOTTIGLIE	4600
ALTIMETRIA	50/80 M.S.L.M.
RESA/ETTARO	NESSUNA STIMA POSSIBILE
SISTEMA ALLEVAMENTO	CONTROSPALLIERA, CORDONE SPERONATO
DENSITÀ IMPIANTO	4.200 PIANTE PER ETTARO
EPOCA VENDEMMIA: IN RELAZIONE ALL' ANDAMENTO CLIMATICO: LA VENDEMMIA È FATTA IN PIÙ VOLTE CON INIZIO I PRIMI DI NOVEMBRE	
TEMPERATURA FERM.	16-18° C
EPOCA IMBOTTIGLIAMENTO	APRILE - MAGGIO
DURATA FERMENTAZIONE	10-15 GIORNI
GRADAZIONE	14,5 % VOL.

TECNICA DI PRODUZIONE

PRESSATURA SOFFICE DELL'UVA INTERA CON VECCHI TORCHIA A GABBIA. IL SUCCO OTTENUTO VIENE FATTO FERMENTARE IN BARRIQUE DOPO LA FERMENTAZIONE MATURA SULLE PROPRIE FECCHE FINI PER ALMENO 3-4 MESI.

MATERIALE VASCHE

BARRIQUE

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

DA BERE ALMENO DOPO 1 ANNO DI AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA.