

AROMA 2.0

MOSCATO SECCO



ORIGINE DEL NOME

Aroma come abbreviazione della tipologia del vitigno usato che è un aromatico, 2.0 in quanto solitamente quando si pensa ad un Moscato in automatico si pensa ad un vino spumante dolce, invece questa è una versione diversa, una versione 2.0 per l'appunto

DENOMINAZIONE

Veneto IGP Bianco

ESPOSIZIONE DEI TERRENI

Ovest - Sud

NATURA DEI TERRENI

Marna calcarea e sedimentario

ANNO DI IMPIANTO

1985 - 2007

DENSITÀ VIGNETO

4000 piante per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot - Cappuccina

RESA UVA/ETTARO

90 q.li/ha

EPOCA DI RACCOLTA

Inizio Settembre

UVAGGIO

100% Moscato Bianco

VINIFICAZIONE

Il mosto dell'uva diraspata, pigiata e pressata viene raffreddato a 18°C e lasciato decantare in serbatoi termo condizionati dove, una volta limpido, inizia la fermentazione alcolica con l'inoculo di lieviti selezionati

MATURAZIONE e AFFINAMENTO

In acciaio per 6 mesi
poi 3 mesi di affinamento in bottiglia

ALCOL/ZUCCHERI

13% alcol - 4.5 g/lit zuccheri residui

ESAME ORGANOLETTICO

Vino bianco secco, al naso ricorda note di ananas, salvia e limone; in bocca è sapido, con un buon equilibrio tra acidità e morbidezza

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° - 12°C

ABBINAMENTI

Asparagi e uova, riso e zucca,
secondi a base di pesce

BOTTIGLIA

Bordolese Med / tappo in sughero microgranulo / tappo raso
Bottiglia da 0,75 lt / scatola in cartone da 6 bottiglie /
piani da 11 scatole / pallet 8 piani - 528 bott.

VIGNA RÒDA