



# 310

## Vino Bianco Biologico

### Uvaggio

Solaris 40% — Bronner 30% — Johanniter 30%

### Tipologia dei terreni

I vigneti insistono su terreni collinari prevalentemente argillosi ad un'altitudine di circa 450 metri s.l.m., con esposizione a Sud

### Sistema d'allevamento Guyot

Densità d'impianto 6.000 ceppi/ha

### Condizione vigneti

Metodo biologico. I vitigni resistenti consentono di non eseguire alcun trattamento o al limite nelle annate peggiori solamente due o tre biologici senza chimica di sintesi.

### Vendemmia

La vendemmia viene eseguita rigorosamente a mano, come tutte le altre operazioni in vigneto.

### Vinificazione

Le uve raccolte vengono diraspate a rulli aperti per lasciare intatti gli acini. Segue la pressatura soffice e successivo illimpimento dei mosti con basse temperature. La fermentazione avviene in barrique. Dopo la fermentazione il vino viene mantenuto nelle barrique sui lieviti con continui batonnage fino all'imbottigliamento.

### Vino

I profumi sono fruttati e floreali con delicate note tropicali. Il passaggio in barrique gli conferisce delicate note tostate e vanigliate. In bocca è sapido, con ottima acidità e il gusto complessivo ha volume e consistenza. Lunghissima persistenza.

### Abbinamenti consigliati

Si accompagna molto bene a piatti a base di pesci e crostacei o carni bianche. Ideale per la cucina asiatica o piatti speziati. Ottimo come aperitivo.

Temperatura di servizio 12 °C



[nove-lune.com](http://nove-lune.com)

