

UOMO E NATURA IN CONTATTO

VINOVAGO®

BIANCO FERMO

VINO BIANCO FERMO - Codice lotto ASSO-18

Millesimo: **2018**

Alcool: **13.50 % vol.**

Vitigni: **100 % Timorasso**

Zona di raccolta: **Montegioco (Alessandria) Piemonte -zona di Tortona- zona vocata per il Timorasso**

Terreno: **Marnoso calcareo, argilloso, tendente al sabbioso**

Esposizione: **sud-est**

Altitudine: **370 m s.l.m.**

Età delle piante: **60 anni coltivate in biologico**

Bottiglie prodotte: **570**

Trasporto: **in cassette microforate da 15 kg in camion refrigerato**

Lavorazione: **il grappolo viene diraspato e lasciato a macerare sulle bucce fino a fine fermentazione in anfora. La fermentazione avviene in maniera spontanea, quindi senza l'utilizzo di lieviti selezionati. Dopo circa 7 giorni viene pressato a 0.8 bar e separato dalle bucce e travasato in botte grande di rovere. Affina in botte grande per 6 mesi, poi viene imbottigliato in primavera per mantenere intatti i profumi e lasciato a riposare per almeno 3 anni in bottiglia prima della vendita. La solforosa viene aggiunta in quantità pari a 2 grammi ogni 2 quintali circa di uva (1 ettolitro circa), prima della fermentazione.**



UOMO E NATURA IN CONTATTO

VINOVAGO®
BIANCO DA SCOPERTA

CERCATO CON DEDIZIONE E FINALMENTE TROVATO TRA LE COLLINE TORTONESI, QUESTO VINO BIANCO MACERATO SUPERA LE NOSTRE PIÙ GRANDI ASPETTATIVE. SCOPRITE LA SUA UNICITÀ DA CONDIVIDERE.

Imbottigliato per conto di Idea e concetto S.r.l.
20161 Milano, ITALIA - Via Luigi Angeloni, 40
info@vinovago.com
da VII4281-IT

2018 13.50 % vol.

SERVING 10 °C / 50 °F
BOTTIGLIE TOTALI: 570
PRODOTTO IN ITALIA

750 ml e lotto ASSO-18

CONTIENE SOLFITI - CONTAIN SULPHITES - ENTHÄLT SULFITES - CONTIENT DES SULFITES

IDEA E CONCETTO S.r.l.

Via Luigi Angeloni, 40 - 20161 MILANO (MI), ITALIA

Email: info@vinovago.com - www.vinovago.com

Telefono: Ivan: +39 320 9660696 - Francesco: +39 393 8577716