

UOMO E NATURA IN CONTATTO

VINOVAGO®

BIANCO FERMO

VINO BIANCO FERMO - Codice lotto GADU-19

Millesimo: **2019**

Alcool: **12 % vol.**

Vitigni: **50 % Garganega, 50 % Durella**

Zona di raccolta:

Garganega: Gambellara (VI):

Terreno: **vulcanico**

Esposizione: **sud-est**

Altitudine: **300 m. s.l.m.**

Età delle piante: **dai 15 ai 45 anni coltivate in biologico**

Durella: Arzignano (VI):

Terreno: **vulcanico con presenza di basalto**

Esposizione: **sud-ovest**

Altitudine: **480 m s.l.m.**

Età delle piante: **dai 45 ai 60 anni coltivate in biologico**

Bottiglie prodotte: **993**

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

Lavorazione: **le masse dei due vitigni vengono lavorate separatamente.**

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. In primavera, in base all'annata, viene effettuato il taglio tra le due masse per dare maggiore equilibrio al vino senza l'utilizzo di componenti enologici e imbottigliato per mantenere intatti i profumi e lasciato a riposare per almeno 1 anno 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.



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

UOMO E NATURA IN CONTATTO

VINOVAGO®
BIANCO DA SCOPERTA

CERCATO CON DEDIZIONE E FINALMENTE TROVATO TRA I MONTI LESSINI, 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

2019 12 % vol
SERVING 10 °C BOTTIGLIE TOTALI: 993
50 °F PRODOTTO IN ITALIA

750 ml e lotto GaDur-19

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