

UOMO E NATURA IN CONTATTO

VINOVAGO®

BIANCO FERMO

VINO BIANCO FERMO - Codice lotto MOSCA20

Millesimo: **2020**

Alcool: **12 % vol.**

Vitigni: **85 % Moscato bianco - 15 % Durella**

Zona di raccolta:

Moscato bianco: Castiglione Tinella (CN)

Terreno: *argilloso, calcareo*

Esposizione: *sud-est*

Altitudine: *350 m s.l.m.*

Età delle piante: *dai 20 ai 60 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: **1.062**

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.



BIANCO MACERATO

VINOVAGO®
UOMO E NATURA IN CONTATTO

**FATTO CON UVA
FERMENTATO SPONTANEAMENTE
AFFINATO IN TERRACOTTA E LEGNO
NON FILTRATO
RALLEGRA LA GIORNATA**

Imbottigliato per conto di Idea e concetto S.r.l.
20161 Milano, ITALIA - Via Luigi Angeloni, 40
info@vinovago.com
da VI/4281-IT

12 % vol

BOTTIGLIE PRODOTTE: 1062

PRODOTTO IN ITALIA

SERVING
12 °C
54 °F

750 ml e

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