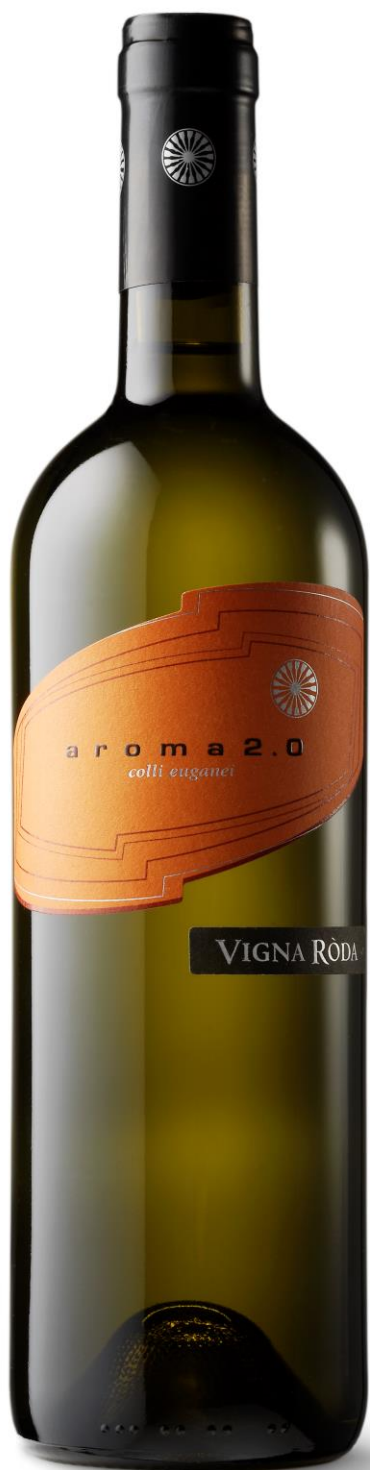




# VIGNA RÒDA



## Aroma 2.0 Moscato secco

### **Tipologia**

Colli Euganei Moscato Bianco Doc

### **Giacitura esposizione**

Ovest

### **Natura dei terreni**

Alluvionale

### **Anno di impianto**

2007

### **Sistema di allevamento**

Guyot

### **Resa uva per ettaro**

90 Q.li

### **Uvaggio**

100% Moscato Bianco

### **Vinificazione**

L'uva selezionata raccolta sana e matura viene subito pressata intera, il mosto portato ad una temperatura ottimale di circa 17°C, subisce una decantazione statica, non appena il mosto sarà limpido daremo inizio alla fermentazione alcolica con l'inoculo dei lieviti selezionati. Terminata la fermentazione il vino verrà travasato e lasciato riposare sui propri lieviti per circa tre/quattro mesi. Una volta maturo dopo un'attenta analisi organolettica, il vino viene imbottigliato e confezionato per la vendita.

### **Note gustative**

Vino dal colore giallo paglierino; all'olfatto si sentono note di fiori di zagara con sentori di salvia e limone, in bocca si presenta sapido e ben strutturato con una buona acidità che ne esalta la freschezza.

### **Da Accompagnare**

Ottimo con primi a base di pasta all'uovo condite con verdure, con i piatti a base di zucca o con uova e asparagi. Servire a 10°C

### **Alcol**

12.50 % vol