



VALLE D'AOSTA DOP BIANCO ENSEMBLO 2017



Classificazione:	Valle d'Aosta DOP Bianco
Zona di produzione:	Saint Pierre (AO)
Vendemmia:	2017
Uve:	Traminer 50% - Moscato 40% - Müller- Thurgau 10%
Epoca di Vendemmia:	ultima decade di settembre
Modalità di raccolta:	manuale
Grado:	12,5%
Tipologia di terreno:	Morenico-Sabbioso

VINIFICAZIONE

La vendemmia alla fine del mese di Settembre con uve perfettamente mature ed accuratamente selezionate. L'uva intera è mantenuta in pressa 8 ore alla temperatura di 15°C, dopodiché si procede con una pressatura soffice seguita da decantazione statica a freddo. La fermentazione alcolica è condotta a 18°C in recipienti di acciaio. Il vino viene agitato sulle fecce fini per qualche mese prima di essere filtrato e preparato per l'imbottigliamento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Giallo paglierino

Profumo: intenso e fine, spiccano in maniera decisa le note fruttate di fiori bianchi e frutti a polpa bianca

Sapori: vino secco, delicato ed avvolgente, ritornano anche qua le note aromatiche presenti al naso; lunga persistenza

ABBINAMENTI:

Ideale per aperitivi ed in abbinamento a piatti semplici con una componente aromatica, formaggi freschi e caprini.

PREMI:



LA SOURCE sas di Celi Stefano e C. Soc. Agr.;

Loc. Bussan Dessous, 1; 11010 SAINT-PIERRE AO; Tel. 0165 904038; Cell. 3356613179

info@lasource.it / commerciale@lasource.it