

Vanzini

ASSEDIO

VINO FERMO SECCO

Vino: Moscato IGT

Nome: Assedio

Gradi: 12% Vol.

Uva di base: 100% Moscato

Collocazione geografica: vigneti in seconda collina Oltrepò Pavese nei comuni di San Damiano al Colle, Montecalvo Veriggia, Volpara.

Caratteristiche vigneto: terreno derivante da disgregazione di arenarie e marne calcaree con una componente argillosa, situato a 260/350 metri s.l.m. Sistema di allevamento Gujot tradizionale e cordone speronato

Età vigneto: 10/35 anni.

Vinificazione: ottenuta da una breve macerazione sulle bucce, quindi dalla spremitura soffice delle uve e un'immediata separazione dalle bucce. Il mosto ottenuto, viene messo in serbatoi di acciaio dove si innesca la fermentazione primaria a temperatura 14°/18° per circa 10/15 giorni. dove avviene la fermentazione alcolica in ambiente ridotto. Dopo tale periodo il vino subisce alcuni travasi, per poi passare ad una maturazione in serbatoi d'acciaio per circa tre mesi. Successivamente il prodotto viene imbottigliato.

Caratteristiche organolettiche: Colore caratteristico giallo paglierino con riflessi verdognoli. All'olfatto aromatico, fruttato, fresco, con sentori floreali, di agrumi, fiori di pesco, miele e molto fruttato, di mela, pera, pesca, prugna e agrumi. Al gusto morbido, elegante e di ottima struttura. Dal corpo molto marcato, buona persistenza retro olfattiva

Servire a: 8°

