



"La Morosa"

Vitigno : Varietà aromatica a bacca bianca

Azienda: Azienda Vitivinicola Blengio di Reale Daniele

Composizione del suolo : Calcareo

Densità di impianto : 4000 viti/ha

Età del vigneto : 20/30 anni

Resa: circa 2,3 kg/pianta

Caratteristiche: 5,5 % alcohol, contains SO2

Metodo di coltivazione: "Guyot" short

Caratteristiche del vitigno: In questa varietà i grappoli di forma cilindrico-conica, crescono compatti con piccole ali laterali. I grappoli sono di color giallo dorato. La vegetazione è verde tendente al dorato in Ottobre. Vendemmia nella prima metà di Settembre.

Vinificazione: pressatura soffice dei grappoli in pressa a "polmone", flottazione, fermentazione alcolica e presa di spuma in autoclave. La fermentazione viene interrotta al raggiungimento dei 5.5% Vol mediante un drastico raffreddamento a -1°C. E' la naturale anidride carbonica derivante dalla fermentazione a conferire a questo vino il suo perlage. Questo procedimento preserva inalterate le caratteristiche organolettiche. Imbottigliato nella prima metà di Dicembre.

Vista: Giallo paglierino chiaro con riflessi dorati. Spuma fine e persistente.

Olfatto: Freschi sentori di fiori d'arancio e miele

Gusto : Dolce e frizzante, morbido e aromatico

Consigli di servizio : pizza, desserts, chocolate and dried fruits. Temperatura di servizio di 8-10 °C.

Capacità di invecchiamento : 1 o 2 anni

Acidità totale: 6,0 g/L

Zuccheri residui: 130 g/L