

VIGNA MOSSA

VINO FRIZZANTE BIANCO

Prodotto da uve bianche selezionate e vinificate con le più razionali e moderne tecniche enologiche. Il profumo, la fragranza, l'armonia e la briosità sono le caratteristiche essenziali di questo vino giovane. Va accoppiato a piatti di pesce, antipasti, carni bianche e primi piatti. Ottimo anche come aperitivo. Servire fresco a 8°-10° C.

CARATTERISTICHE TECNICHE

ETA' DEI VIGNETI: 20 - 40 anni;

SISTEMI DI ALLEVAMENTO: Alberello basso pugliese;

VARIETA' DELL'UVA: 50-65% Verdeca, 35-50% Bianco d'Alessano, per il 5% possono concorrere altre varietà come il Fiano, Bombino e Malvasia Toscana;

PORTAINNESTI: 1.103 - 140 Ruggieri;

NUMERO DEI CEPPI PER ETTARO: 3.000 - 3.500;

RESA DI VINO PER ETTARO: 70Hl;

EPOCA DI VENDEMMIA: Prima decade di Ottobre;

LAVORAZIONE DELL'UVA E FERMENTAZIONE DEL MOSTO: Dopo decantazione naturale il mosto viene separato dalle fecce, inoculato di lieviti selezionati, e avviato alla fermentazione a temperatura termoregolata;

RIFERMENTAZIONE DEL VINO: Viene rifermentato in autoclave con il metodo charmat medio. Questo processo dura circa 3 - 4 mesi ed è atto a conferire le caratteristiche proprie di uno spumantino;

AFFINAMENTO ED INVECCHIAMENTO DEL VINO: Riposa in autoclavi di acciaio inox, in seguito viene refrigerato e filtrato. La commercializzazione inizierà 8 - 9 mesi dopo la vendemmia;

DATI ANALITICI: Alcool 11,50% vol. - Acidità totale 6,80‰;

ESAME ORGANOLETTICO: Colore verdolino o paglierino chiaro, vinoso, delicato, caratteristico, gradevole, si presenta al palato asciutto, delicato e brioso;

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Accompagna principalmente piatti a base di pesce, antipasti, carni bianche e primi piatti. Va benissimo anche come aperitivo e stappato fresco alla temperatura di 8 - 10°C.

The Briò wine derives from the area of the Valle d'Itria, the famous and picturesque land of the trulli. Produced from white grapes selected and made into wine using the most rational and modern oenological techniques. Its scent, fragrance, harmony and vivacity are the essential characteristics of this young wine. It is to accompany fish dishes, hors d'ouvres, white meats and first courses. It is excellent also as an appetizer. To be served fresh at 8°-10°C.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

AGE OF VINEYARD: 20 - 40 years;

SYSTEM OF GROWTH: A short tree from Puglia;

VARIETY OF GRAPES: Verdeca 50 - 65%, Bianco d'Alessano 35 - 50%, for 5% other varieties can be included such as Fiano, Bombino and Malvasia Toscana;

GRAFTING: 1.103 - 140 Ruggieri;

NUMBER OF STUMPS PER ACRE: 3.000 - 3.500;

AMOUNT OF WINE PER ACRE: 70Hl;

PERIOD OF HARVESTING: First decade of October;

FERMENTATION OF THE MUST: After natural decantation the must is separated from the dregs, inoculated with selected yeasts, and left to ferment at a thermo regulated temperature;

RE-FERMENTATION OF THE WINE: It is re-fermented in autoclaves with the medium Charmat method. This process lasts about 3 - 4 months and it is necessary to give it the true characteristics of a sparkling wine;

REFINING AND AGEING OF THE WINE: It rests in autoclaves made of stainless steel, then it is refrigerated and filtered. Its commercialization will begin 8 - 9 months after harvesting;

ANALITICAL DATA: Alcohol 11,50% vol. - Acid total 6,80‰;

ORGANIC EXAMINATION: Pale green or pale yellow in colour, vinous, delicate, characteristic, pleasant, to the palate it is dry, delicate and lively;

GASTRONOMIC COMBINATIONS: It mainly accompanies fish dishes, hors d'ouvres, white meat and first courses. It goes very well as an appetizer and it is to be uncorked cool at 8° - 10°C.



FORMATO BOTTIGLIA BOTTLES SIZE	CODICE EAN EAN CODE	BOTTIGLIE PER CONFEZIONE NUMBER BOTTLES FOR BOX	PESO CONFEZIONE BOX WEIGHT	DIMENSIONI CONFEZIONE BOX SIZES	CONFEZIONI PER STRATO BOX FOR LAYER	CONFEZIONI PER PALLET BOXES FOR PALLET
Bord. Lt. 0,750	8020050710034	6	7,5	228 x 153 x H 335	25	125