



GUIDO VADA

MOSCA BIANCA

Vino Bianco “esCAMOtagé”

Questa è la versione più giovane e facile della “MOSCA BIANCA”, adatta a ogni tipo di situazione.

Vino:

Produzione annua: 3/4000 bt

Disponibile: 750 ml

Alc: 12,5-13,5%

Curiosità: “esCAMOtagé” è il nuovo marchio creato dalla nostra associazione “Aroma di un territorio”

Vigna:

Territorio: Coazzolo

Altitudine: 320 m slm

Esposizione: Est

Suolo: Calcareo

Resa per ha: 90 q

Cantina:

Vendemmia: fine agosto - inizio settembre

Vinificazione: fermentazione controllata in acciaio per 20/30 gg, maturazione sulle fecce fini con batonnage per 4-5 mesi

Invecchiamento: affinamento in bottiglia per 12 mese.