

#### LA VIGNA

Vitigni	Chambave Muscat 100%
Altitudine	650 - 700 m slm
Parcella	singola - nel comune di Chambave
Resa per ettaro	90 q
Terreno	sabbioso limoso
Concimi	organico naturale
Trattamenti annuali	max 3 (fitofarmaci)
Diserbo	meccanico
Anno di impianto	2002
Densità impianto	< 8000 ceppi / ha
Sistema impianto	cordone speronato

#### IN CANTINA

Fermentazione	15 gg
Affinamento	acciaio con bâtonnage
Bottiglie prodotte	9500 - 10000

#### DEGUSTAZIONE

Anno	2016
Alla vista	giallo brillante luminoso
All'olfatto	i profumi sviluppati da questo vino sono tipici del moscato, fiori bianchi e leggera acacia dolce rapiscono subito l'attenzione, mentre nuance più fini di erbe e frutta esotica fanno capolino rendendo lo spettro aromatico decisamente interessante e caleidoscopico
Al gusto	sconvolge le attese delle nostre papille. Vino secco dalla grande mineralità, l'attacco freschissimo ed il finale sapido rendono questo vino estremamente piacevole alla beva ed estremamente divertente

Calice consigliato

