

# Evien Moscato Secco

**Denominazione:** Vino Bianco da Tavola

**Vitigno:** Moscato d'Asti

**Vigneto:**

**Comune:** Neive

**Sottozona:** Canova

**Estensione:** 1 ha

**Resa/ha:** 30/40 quintali per ha

**Età:** 1990

**Caratteristiche:**

- **altitudine** 380 metri s.l.m.
- **esposizione** sud
- **densità** 4300 viti/ha
- **allevamento** guyot



**Epoca di vendemmia:** fine settembre, a seconda del grado di maturazione fenolica e delle condizioni climatiche.

**Metodo di raccolta:** a mano in cassette forate, al fine di permettere una buona aerazione dell'uva. Tali cassette vengono trasportate in cantina per essere pigia-diraspate immediatamente.

**Vinificazione ed affinamento:** dopo una pigiatura soffice di uve moscato si pone il mosto in vasche termo condizionate ad una temperatura di 8° per 12 ore, cui seguono 18 ore in cui la temperatura viene ulteriormente abbattuta a 2°; successivamente si procede alla svinatura per dividere il mosto da bucce e vinaccioli, la cui parte liquida viene conservata e la parte solida viene pressata in modo soffice per poi essere nuovamente unita alla liquida. La fermentazione alcolica ha luogo ad una temperatura controllata di 12-14° per una durata di circa 40 giorni, al termine del quale viene ripulito dalle fecce e mantenuto ad una temperatura di 20° per condurlo all'innescio e svolgimento della malolattica. La chiarifica è naturale, con abbassamento della temperatura a gradi zero, che consentono la precipitazione del tartrato e parti solide. L'affinamento avviene in modo suddiviso: il 65% viene trasferito per alcuni mesi in tonneau di acacia, mentre il 35% continua il proprio affinamento in acciaio. I due vini vengono nuovamente uniti 30 giorni prima dell'imbottigliamento.

**Note degustative:**

**Colore:** giallo dorato carico con riflessi oro-verdi

**Profumo:** grande aromaticità in grande equilibrio, bouquet olfattivo con ricordi di albicocca disidratata, zafferano, salvia e fiore di pesco

**Gusto:** omogeneo in tutti i suoi aspetti, dotato di eleganza e spessore, con chiusura amandorlata

**Abbinamenti gastronomici:** formaggi di media ed alta stagionatura, salumi e crudité di pesce

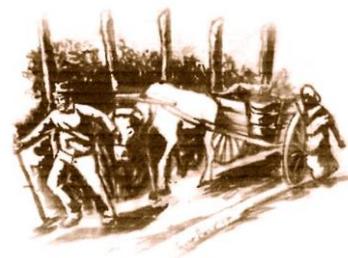
**Temperatura di servizio:** 13°c

**Titolo alcolometrico:** 14,5%

**Estratto secco:** 30

**Acidità totale:** 6

**Produzione annua:** 3500 bottiglie



*Azienda Agricola Ressia di Ressia Fabrizio*

Via Canova n 28 – 12058 Neive (CN) Tel: +39 0173 677305 Fax: +39 0173 062192 Cell: +39 3336900131  
Mail: info@ressia.com [www.ressia.com](http://www.ressia.com) P.I./CF 03291930042