



PRIMA VIRA

Prima volta nel 2018 per questo vino aromatico derivato dalla vinificazione in versione non dolce di uve aromatiche. È sicuramente un vino che incuriosisce, spiazzante nei suoi contrasti, inaspettatamente secco o accompagnato da un lievissimo residuo zuccherino, di buon corpo e piacevolissima freschezza che ci ricorda l'estate.

IN VIGNA

Collocazione Geografica

Comune di Albugnano (AT), 500 metri s.l.m. con esposizione sud-ovest.

Varietà: blend di uve aromatiche bianche

Epoca di raccolta: selettiva vendemmia manuale, con cernita delle uve generalmente a inizio settembre.

Anno di impianto: 1984, 1999

Sistema di allevamento: gujot

Tipologia di terreno: marne di sant'Agata, franco sabbioso

Resa ettaro: 100 q/ha

IN CANTINA

Sistema di vinificazione: diraspapigiatura soffice, ottenimento del mosto fiore, fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento: non previsto

Periodo di imbottigliamento: primavera successiva alla vendemmia

Affinamento in bottiglia: non previsto

Formati disponibili: 0,75l

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Giallo paglierino per questo vino dai profumi eleganti. La beva è avvolgente con una freschezza e una sapidità perfettamente appaganti. Un sorso raffinato corredato da una lunga persistenza finale.

Consigli per abbinamento: Ottimo come aperitivo, formaggi e cibi speziati o piccanti.

Temperatura di servizio: 10°



Az. Agr. Alle Tre Colline
di Carossa Franco
Albugnano (AT), Italia

www.alletrecolline.com
info@alletrecolline.com