

Moss – La Rasenna



LA VIGNA:

- Azienda vinicola: La Rasenna
- Uve: Sauvignon 40% - Moscato bianco 60%
- Vinificazione: Viene effettuata tramite criomacerazione con le bucce a 4° per 12 ore. Per il Sauvignon viene effettuata una pressatura soffice e una fermentazione a 14° per 15 giorni. A metà fermentazione viene aggiunto il Moscato raccolto tardivamente. Si lascia terminare la fermentazione a 16°
 - Affinamento: Viene fatto in acciaio, a cui seguono 4 mesi di affinamento ulteriore sui lieviti. Dopo una leggera chiarifica il vino viene lasciato maturare sino all'imbottigliamento prima della commercializzazione. Segue un mese di affinamento in bottiglia.

IL VINO:

- Colore: giallo paglierino con riflessi dorati
- Profumo: al naso gli aromi primari dei due vitigni, intenso e complesso con sentori tipici del Moscato, ben bilanciati dal vegetale agrumato del Sauvignon.
- Gusto: Al palato struttura, sapidità, freschezza, corrispondenza aromatica, finale di buona lunghezza e intensità sulla note fruttate.