



CANTINA VILLA GIANNA®

Linea ENOTECA PASSITO ELOGIO MEDITERRANEO

scheda tecnica

Elogio mediterraneo è una gioia "ascoltarlo" nel calice. Agli occhi dona riflessi di ambra cristallina. Ammalianti al naso regala sinfonie di aromi intensi di frutta candita con ricordi di vaniglia. Al palato è velluto liquido, la dolcezza è perfettamente in armonia con la sua nota sapida che chiude su ritorni marini e fruttati. Dessert da meditazione.

It is a joy to "listen" to Elogio Mediterraneo in the glass. In the sight, it gives reflections of crystalline amber. Bewitching on the nose it gives symphonies of intense aromas of candied fruit with flavors of vanilla. The taste is liquid velvet, the sweetness is perfectly in harmony with its savory note that closes on marine and fruity returns. Meditation dessert.



DENOMINAZIONE Lazio Moscato Passito I.G.P. / I.G.T.
VITIGNI Moscato Giallo



SUOLO Vigneto di 2,5 ettari a "La Fiora" frazione di Terracina.
Sito ai piedi della collina presenta una terra rossa con struttura argillo-limoso e una distanza dal mare di 4 km.



ALLEVAMENTO Vigneto a filare basso da 5.900 ceppi per Ha.



EPOCA DI VENDEMMIA Ultima decade di ottobre



ALCOOL 13,5 % Vol.

VINIFICAZIONE I grappoli subiscono una sovraturazione in pianta poi vengono raccolti e posti in cassetta per continuare l'appassimento.



Eseguiamo una breve criomacerazione e poi una successiva pressatura soffice. Lentissima fermentazione a 16-18° e successivamente affina in acciaio su propri lieviti per 3 mesi.



AFFINAMENTO 30/90 giorni in bottiglia



TEMPERATURA DI SERVIZIO AL CONSUMO 10- 12° C.



FORMATI DISPONIBILI da ml 500



CODICE ARTICOLO CVG 450



IMBALLO IN CARTONE da 6 bottiglie



EAN BOTTIGLIA 8016507004504 - **EAN CARTONE** 8016507004511

