

ZOE

TERRA MOSSA

TERRA MOSSA

VITIGNO: Glera (80%)
e Garganega (20%)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone e archetto capovolto

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneti a nord-ovest di Bassano, zona pedecollinare con buona escursione termica giornaliera terreno mediamente ghiaioso

VENDEMMIA: Manuale con raccolta in cassetta da 20kg, tra la prima e la seconda settimana di settembre

VINIFICAZIONE: Fermentazione lunga a temperatura controllata (15°C circa), successiva maturazione in acciaio e seconda fermentazione in bottiglia

COLORE: Giallo Paglierino con qualche riflesso verdolino

PROFUMO: Intenso, fruttato e floreale. Sentori di mela matura, pera e crosta di pane

GUSTO: Dinamica gustativa scattante e al tempo stesso avvolgente, vino equilibrato con buona sapidità ed effervescenza non invadente, anzi delicata

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ottimo per accompagnare il vostro aperitivo, si sposa bene con primi piatti semplici, risotti delicati e affettati di carni bianche

GRADAZIONE: 12%vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°-9°C



ZOE

Cantina Zoe
di Scremin Zoe Luigi
Cell. 3285705058
Viale Asiago, 165
Bassano Del Grappa
www.cantinazoe.it