



Vasin

Vino bianco ottenuto da uve vendemmiate tardivamente

Vitigni: Uve aromatiche

Terreno:

Calcareo-argilloso di origine marina. Presenza di pietra arenaria chiamata Pietra da Cantone utilizzata nella costruzione di edifici e formata in corrispondenza di barriere coralline e spiagge tropicali con elevata presenza di alghe che hanno conferito ai terreni tenori di carbonato di calcio elevati

Resa ettaro: 60 qI

Densità impianti: 4325

Sistema d'allevamento: Guyot

Vinificazione:

Raccolta manuale in cassette dopo ad aver lasciato appassire l'uva sulla pianta. Diraspatura e pressatura. Flottazione e fermentazione alcolica in vasca acciaio ad una temperatura di circa 16° per 20/25 giorni, 3 mesi minimo di affinamento in bottiglia

Grado alcolico: 13,8°

Colore: Giallo paglierino intenso con riflessi dorati

Note sensoriali:

Profumi aromatici intensi e fruttati di frutta esotica e miele. Di corpo pieno, persistente e equilibrato. Retrogusto finale di mandorla.

Temperatura di servizio: 12°

Note:

Il clone di questa uva aromatica è estinto e la sostituzione delle piante morte avviene ormai solo tramite innesti. Per questo e per la tecnica dell'appassimento dell'uva su pianta il nostro Vasin è un vino che non ti aspetti di bere in Piemonte, e che spiazza i sensi olfattivi e gustativi

Azienda Vitivinicola Botto Marco

Via Cella Monte ,16 15030 Sala Monferrato (AL)

GPS : 45°4'36" NORD , 8°21'52" EST

Tel. Angela +39 340 850 9299

Tel. Marco +39 328 563 0404

Tel. Pietro Botto +39 388 400 4016 (For English speaking)

info@bottomarcovini.it - www.bottomarcovini.it