



GUIDO VADA

MOSCA BIANCA

Vino Bianco

Questa versione racchiude tutti i sapori del moscato, dai più freschi alle note di passito.

Come Bere:

Versione più “gastronomica” di “Mosca Bianca”, il nostro piatto preferito con cui abbinarla è il fritto misto alla piemontese.

Vino:

Uva: 100% Moscato

Produzione annua: 1000 bt

Disponibile: 750 ml

Alc: 12.5-13.5%

Curiosità: “Limited edition” perché questa versione della “Mosca Bianca” è prodotta solo in certe annate e le bottiglie sono numerate

Vigna:

Territorio: Coazzolo

Altitudine: 320 m slm

Esposizione: Est-Ovest

Suolo: Calcareo

Resa per ha: 80-90 q

Cantina:

Vendemmia: fine agosto – inizio settembre

Vinificazione: fermentazione controllata in acciaio per 20/30 gg a contatto delle bucce per i primi giorni, maturazione sulle fecce fini con batonnage per 4-5 mesi in tonneaux di rovere

Insecchiamento: affinamento in bottiglia per 12 mesi