


# Ressia

## EVIEN "SERIE ORO"

 **Denominazione** Vino Bianco

 **Vitigno** Moscato d'Asti

 **Vigneto**

Comune: Neive  
Sottozona: Canova  
Estensione: 1 ha  
Resa/ha: 30/40 quintali per ha

### *Caratteristiche*


Altitudine: 380 metri s.l.m.


Esposizione: sud

Densità: 4300 viti/ha

Allevamento: Guyot

La lavorazione del vigneto avviene secondo metodi di lotta integrata, a basso impatto ambientale, con tecniche studiate solo per la realizzazione di questo vino (ad esempio aborto floreale e surmaturazione in vigna)

 **Epoca di vendemmia** Primi giorni di ottobre, a seconda del grado di maturazione fenolica e delle condizioni climatiche.

 **Metodo di raccolta** A mano in cassette forate, al fine di permettere una buona aerazione dell'uva, la vendemmia a mano inizia al mattino presto dalle 6.00 alle 8.00 per avere una temperatura dell'uva bassa. Tali cassette vengono trasportate in cantina per essere pigia-dirasate come per un vino rosso con l'aggiunta di ghiaccio secco sia in pigiatura che in vasca, per portare immediatamente la temperatura del mosto a 9 gradi di temperatura.

Inizia la criomacerazione per 26 ore a 9°C per poi abbassare, ulteriormente la temperatura a 0°C per una macerazione di 34 ore.

Si passa poi alla pressatura per separare le bucce e i vinaccioli.

Inizia la fermentazione, effettuata a basse temperature: 9°-10°C, molto lenta 45 giorni circa. Si procede alla svinatura e si inizia la decantazione in vasche di acciaio alla temperatura di 3°C per circa 15 giorni. Viene ripetuta la stessa operazione per 5 volte, al fine di raggiungere un illimpidimento adeguato in maniera naturale, senza nessun uso di sostanze chiarificanti. Da questo momento inizia la fase di affinamento. Effettuata totalmente in tonneau di Acacia austriaca per 24 mesi poi 3 mesi di pre imbottigliamento in vasche di acciaio, per terminare con l'imbottigliamento. Segue un periodo di ulteriore affinamento in bottiglia.

 **Note degustative**

Colore: giallo paglierino intenso

Profumo: grande eleganza nei profumi, con sentori di pesca, agrumi maturi, frutto della passione, avvolgenti ed eteri.

Gusto: ricco, pieno e rotondo, di grande persistenza con note di agrumi.

Abbinamenti gastronomici: formaggi di medio alta stagionatura, crostacei, ostriche, foie gras.

Temperatura di servizio: 10°-12°C

Titolo alcolometrico: 14%

Estratto secco: 29 g/l

Acidità totale: 6 g/l

Produzione annua: 1.200 bottiglie



**Azienda Agricola Rattia di Rattia Fabrizio**

Via Canova 28 | 12058 Neive (CN) | tel. +39 0173 677305 | fax +39 0173 062192 | cell. +39 333 6900131  
info@rattia.com | www.rattia.com