


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 Ressia di Ressia Fabrizio

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

Ressia

EVIEN "SERIE ORO"

 **Appellation** VWhite wine

 **Variety** Moscato d'Asti


 **Vineyard**


Township: Neive
Subzone: Canova
Area: 1 hectare
Yield/ha: 3-4 tonnes

Features:

Altitude: 380 metres above sea level
South-facing
Density: 4300 plants/hectare
Guyot-pruned

Low-environmental impact, integrated pest control with viticultural practices optimised for this specific wine (for example, fewer blooms for reduced fruit set and overripening on the vine).

 **Harvest period** Beginning of October, according to phenolic ripening and weather.

 **Harvest method** By hand, in perforated crates to allow for good ventilation of the grapes. Hand picking begins early, between 6 a.m. and 8 a.m. to keep grape temperature low. The crates are then transported to the cellar for destemming and crushing as per red wine vinification, with the addition of dry ice to cool the must immediately to 9°C during crushing and maintain low temperatures after in the tanks.

Cold maceration at 9°C takes place for 26 hours, after which the temperature is lowered to 0°C for a further 34 hours.

The must is then pressed to separate skins and pips.

Cold fermentation begins at between 9°-10°C. Fermentation is slow, lasting about 45 days. The must is then racked, decanted into steel tanks and kept at 3°C for about 15 days. This procedure is repeated five times, thus clarifying the wine naturally without the use of fining compounds. Ageing then begins in tonneaux of Austrian acacia for 24 months followed by three pre-bottling months in steel tanks. The wine is then bottled and bottle ageing follows.

 **Tasting notes**

Colour: deep straw yellow

Nose: very elegant perfumes with heady, ethereal notes of peach, ripe citrus and passion fruit.

Palate: rich, full and round; long finish with citrus notes.

Food pairings: medium to well-aged cheese, shellfish, oysters and foie gras.

Serving temperature: 10°-12°C

Alcohol by volume: 14%

Dry extract: 29 g/l

Total acidity: 6 g/l

Annual production: 1,200 bottles.



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