

Ressia

EVIENT

 **Denominazione** Vino Bianco

 **Vitigno** Moscato d'Asti

 **Vigneto**

Comune: Neive
Sottozona: Canova
Estensione: 1 ha
Resa/ha: 30/40 quintali per ha
Età: 1990

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, al mattino presto dalle 06.00 alle 08.00 per avere una temperatura dell'uva bassa. Tali cassette vengono trasportate in cantina per essere pigia-diraspate 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: 10°-11°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 3 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. Il 50 % percento del vino viene affinato in tonneau di acacia austriaca ed il 50% in acciaio, alla fine dell'affinamento separato, vengono assemblate le due parti e continuano insieme per altri 2 mesi minimi in acciaio e poi si procede all'imbottigliamento.

 **Note degustative**

Colore: giallo paglierino intenso

Profumo: grande aromaticità tipica del vitigno Moscato, con note floreali, di pesca, albicocca e miele di acacia.

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: 14,5%

Estratto secco: 29 g/l

Acidità totale: 6 g/l

Produzione annua: 10.000 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

Ressia

EVIENT

 **Appellation** White wine

 **Variety** Moscato d'Asti


 **Vineyard**


Township: Neive
Subzone: Canova
Area: 1 hectare
Yield//ha: 3-4 tonnes
Age: 1990

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, with perforated crates to maximise ventilation of the grapes; early in the day, between 6 a.m. and 8 a.m. to maintain low grape temperature. The crates are then transported to the cellar for destemming and crushing as per red wine vinification, with the addition of dry ice during crushing to cool the must immediately to 9°C and also maintain low temperature 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 takes place at between 10 and 11°C and is slow, lasting up to 45 days. The must is then racked, decanted into steel tanks and kept at 3°C for about 15 days. This procedure is repeated three times, thus clarifying the wine clarified naturally without the use of fining compounds. Ageing then begins.

Half the wine is aged in Austrian acacia tonneaux and half in steel tanks; when this separate ageing is complete the two are blended. Ageing continues for at least another two months in steel tanks before bottling.

 **Tasting notes**

Colour: intense straw yellow

Nose: intensely aromatic, typical of the Moscato variety with floral, peach, apricot and acacia honey notes.

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: 14.5%

Dry extract: 29 g/l

Total acidity: 6 g/l

Annual production: 10,000 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