

MILIA

Offida Passerina D.O.C.G.



TIPOLOGIE DI UVE: Passerina 100%

VIGNETO

1,5 ettari di vigneto in collina con esposizione Ovest-Sud-Ovest.

densità di impianto: 3,00m x 1,20m

tipo di allevamento: cordone speronato

età media delle viti: 5 anni

TERROIR

questa è una vasta regione collinare.

tipologia di terreno: sciolto, argilloso, sabbioso

altitudine: 250/300m s.l.m.

VENDEMMIA

la raccolta è sempre effettuata a mano durante il mese di Settembre.

RESA DEL VIGNETO

uve: 50 q per ettaro

vino: 40 q per ettaro

VINIFICAZIONE

tecniche di vinificazione biodinamiche.

FERMENTAZIONE

effettuata in vasche di acciaio inox per circa 15-20 giorni a temperatura controllata (min 15°C, max 18°C).

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

non svolta.

MATURAZIONE

in vasche di acciaio inox per circa 4 mesi.

AFFINAMENTO

in bottiglia per almeno 2 mesi.

PRODUZIONE

primo anno: 2007

produzione media annua: 8000 bottiglie

QUALITA' ORGANOLETTICHE

colore: giallo paglierino

sapore: pieno, morbido ed elegante.

SUGGERIMENTI

servire a circa 10-12°C.

Ideale con piatti a base di pesce.