

# 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.