

## “Vin d’la Töpia” Vino Bianco



**Vitigno:** Misto di vitigni a bacca bianca locali e piemontesi.

**Tipo terreno:** di origine morenica, medio impasto.

**Vigneto:** età media 30 anni.

**Forma di allevamento:** pergola canavesana – Guyot.

**Epoca vendemmia:** metà settembre.

**Modalità di raccolta:** selezione manuale in vigneto e raccolta in cassette.

**Vinificazione:** l'uva raccolta, arrivata in cantina, subisce una immediata pigiadiraspatura, ed il pigiato ottenuto viene sottoposto ad una breve macerazione a freddo, a cui segue la svinatura ed un illimpidimento naturale e statico. Il mosto limpido viene separato dal deposito solido e fermentato a temperatura controllata. Segue un affinamento in acciaio sulle fecce fini per donare pienezza ed ottenere una stabilizzazione naturale. All’imbottigliamento segue un breve affinamento in bottiglia per 1-2 mesi prima della commercializzazione.

**Alcool:** 12,5% vol.

**Vista:** colore giallo paglierino con riflessi tendenti al verde.

**Olfatto:** profumo netto e pronunciato, caratteristico, con sentori di fieno e fiori bianchi.

**Gusto:** morbido, dove spiccano freschezza e mineralità tipiche della zona di produzione.

Vino che, nella sua semplicità e facilità di beva, è in grado di regalare note inaspettate ed esaltare le caratteristiche delle pietanze con cui viene accostato. Esprime le sue migliori qualità organolettiche accompagnando risotti e piatti a base di pesce, ma è ottimo anche con scaloppine al limone.

Da servire ad una temperatura di 10-12 °C.