

MASSANGLA



12,5 % vol.

Il nostro MASSANGLA è un vino fermo biologico.

E' ottenuto da uve Solaris, varietà resistente e molto adatta al clima di montagna, coltivate sulle rive del Lago di Ledro (TN) in loc. Pur a 700 metri s.l.m.

Grazie alla resistenza alle malattie fungine, la produzione non segue soltanto le direttive della produzione biologica, bensì permette una ancora più significativa riduzione dei trattamenti con zolfo e rame.

La tecnica di produzione utilizzata è il battonage per mantenere i lieviti in agitazione.

In base all'annata viene scelto l'utilizzo della barrique per un 30%, mentre il restante 70% segue la consueta evoluzione in acciaio sulla feccia fine fino all'imbottigliamento.

Limpido e cristallino, di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo pulito con piacevoli note fruttate e floreali come fiori di sambuco. Sentore di frutta bianca ed esotica, leggera presenza erbacea.

Consigliamo di degustarlo fresco, a circa 8-9 gradi, al gusto si presenta fresco-sapido con una piacevole nota minerale, acidità importante ma ben supportata dalla struttura del vino. Possibilità di abbinarlo dall'aperitivo con salumi e formaggi ad un secondo a base di pesce.

Il vino da vendemmia 2019 ha ottenuto il bronzo al Concorso internazionale vini Piwi e l'oro per la vendemmia 2022

