



*Il vino dovrebbe
essere mangiato,
è troppo buono per
essere solo bevuto.*

Jonathan Swift 1667-1745)

La Goccia D'oro

MOSTO PARZIALMENTE FERMENTATO

TERRITORIO

Età dei vigneti: 30-35 anni
Caratteristiche del terreno: Calcareo-arenacei
Esposizione: Sud-ovest
Altitudine: 395 m.s.l.m.
Paese: Castiglione Tinella
Densità: 5000 piante/ha
Resa: 100q/ha
Epoca di vendemmia: prima decade di settembre

VINIFICAZIONE:

Temperatura di fermentazione: 18° C
Rimontaggi: 0
Follature: 0
Resa in vino: 70%
Fermentazione mallo lattica: 0%

COMPOSIZIONE CHIMICA:

Grado alcolico: 5,5%
Acidità totale: 6 g/l
Ph: 3,3
Estratto: 20

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo paglierino carico, dorato tenue
Profumo: Caratteristico, spiccato, delicato
Sapore: Aromatico, caratteristico, delicatamente dolce,
equilibrato
Longevità: 1 anno
Abbinamento gastronomico: Soprattutto dolci, contessine, ma
anche aperitivo speciale

Azienda Agricola Filippa Diego- Cod. Fisc. FLPDGI89E09A479S
PARTITA I.V.A. 03750230041- Via Manzotti, 39 Castiglione Tinella
(CN) 12053 - +39 3291804652- www.vitivinicolafilippa.com