



VENETO IGT

IOSE

IN VIGNETO, dove tutto ha inizio

Vigne allevate a pergola trentina su terreni di medio impasto, posti in zona collinare a Mossano. La produzione media è di 80 quintali/ha con una resa del 70% in vino.

LA VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte e selezionate a mano nei primi giorni di Ottobre. La fermentazione avviene ad una temperatura controllata con maturazione sulle fecce fini (battonage). Il vino riposa poi in parte in botti di legno da 5 hl e in parte in botte di acciaio per circa 10 mesi.

IL VINO

Giallo paglierino e intensità di profumi che spaziano dal vegetale al fruttato nelle note della mela gialla, dell'acacia e del sambuco, delle erbe aromatiche. Citrina freschezza e intensa mineralità, morbido in chiusura con note di nocciola e radice di liquirizia. Si degusta a 12°C.

TITOLO ALCOLIMETRICO 13% Vol.

CONTENUTO ZUCCHERINO: 1,2 g/l

LE UVE

Garganega

PRODUZIONE ANNUALE

circa 3.000

TIPOLOGIA

Bianco

IL VINO

E' uno tra i vini più rappresentativi per tipicità, aspetto in cui noi crediamo molto. Nasce in un vigneto bellissimo in cui le pendenze e la conformità impongono una grande presenza umana. Il nome: lose, nel nostro dialetto, significa Giuseppe, il nome di chi per primo realizzò l'impianto quasi un secolo fa. In tanti anni quel particolare vigneto è sempre stato chiamato lose, anche oggi, interamente rinnovato, con umano affetto ci diciamo: "Vado da lose"