

# MELLIS

VINO BIANCO DA UVE APPASSITE



## DATI TECNICI

**Vigneti:** Situati nel comune di Treiso con esposizione est ad una altezza sul livello del mare di 380 metri.

**Terreno:** Suolo tendente al sabbioso con presenza di argilla e calcare.

**Vendemmia:** Il periodo di raccolta può variare dal 25 Novembre al 10 Dicembre in realzione al grado di appassimento dei grappoli.

**Fermentazione:** In acciaio inox per circa 4 settimane alla temperature di 16-18°C.

**Affinamento:** Parte del vino riposa per 18 mesi in tonneaux da 500 litri. Dopo essere stato imbottigliato Mellis affina ulteriormente in bottiglia almeno un anno prima della commercializzazione.

**Caratteristiche:** Dopo un periodo medio di tre mesi di surmaturazione sulla pianta e una accurata cernita dei grappoli idonei si avvia la vinificazione di questo particolare vino, che racchiude in se profumi e sapori unici e complessi. Il colore è giallo intenso tendente al dorato, il profumo è etereo, con sentori di miele, liquirizia e fiori di acacia. In bocca è dolce, caldo ed avvolgente, con spiccate sensazioni fruttate e lungo retrogusto di pesca e nocciole tostate.

**Età media delle vigne:** 20 anni.



# La Ganghija

ENZO RAPALINO



TREISO • ITALY

## Sede:

Via Torino, 4  
12050 Treiso CN Italia

## Contatti

[enzo@laganghija.com](mailto:enzo@laganghija.com)  
[www.laganhija.com](http://www.laganhija.com)

Cell: +39 333 2878624