



DATI TECNICI

Vigneti: Situati nel commune 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: 16 anni.



Sede:
Via Torino, 4
12050 Treiso CN Italia

Contatti
laganghija@laganghija.com
www.laganghija.com
Tel/Fax: +39 0173 638176
Cell: +39 333 2878624