



IOPPA



” SAN GRATO “ VINO BIANCO

Zona di Produzione

Romagnano Sesia (provincia di Novara), Alto Piemonte, Italia.

Note Organolettiche

Colore: giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli.

Naso: complesso con note fruttate e tropicali.

Palato: fresco e minerale con ottimo equilibrio complessivo.

Perfetto con: piatti a base di pesce, formaggi freschi e non troppo stagionati, eccellente con piatti della cucina vegetariana.

Servire a: 8 -10°C

Uve e Vinificazione

Varietà: uve a bacca bianca coltivate localmente da Ioppa

Età delle vigne: 15 - 20 anni

Densità d'impianto: 4.200 ceppi/ha

Resa per ettaro: 70 q

Vendemmia: metà settembre.

Metodo di vinificazione: in bianco, in vasche di acciaio per 40 giorni con controllo della temperatura a 15°-16°C.

Invecchiamento: in vasche d'acciaio

Affinamento: alcuni mesi in bottiglia.