



*Vigneti in Val Borbera*

SASSOBragLIA

# MOIA LUNGA 2019

## **D.O.C. / Bianco**

Profilo veramente giovanile nonostante i quasi 4 anni di affinamento in acciaio.

Al naso arriva immediatamente profumo di salvia, successivamente profumo di frutta matura e idrocarburi.

Buona sapidità ed un'acidità che rinfresca il palato.

## Scheda tecnica



---

**Temperatura di servizio**

10° - 12°

**Capacità di invecchiamento**

20 anni

**Bottiglie**

750 ml

**Prima annata di produzione**

2018

**Anno di impianto dei vigneti**

1998

**Sistema di allevamento**

Guyot semplice con circa 6/8 gemme per pianta

**Tipo di coltivazione**

Lotta integrata a basso impatto ambientale

**Epoca e tipo di vendemmia** Ultimi giorni di settembre, primi di ottobre

**Densità di impianto**

4.000 viti per ettaro

**Varietà delle uve**

Timorasso 100%

**Resa in vino (litri-ettaro)**

6.000-5.000

**Vinificazione**

Vendemmia a mano in cassette di grappoli selezionati. Segue una pressatura soffice ed una decantazione a freddo del mosto che fermenterà ad una temperatura controllata con lieviti naturali.

**Affinamento**

In acciaio inox

**Area di produzione**

Vigneto Sisola - 500 mt s.l.m.  
Rocchetta Ligure