

# PIWI

# REPANDA



Solaris è un vitigno PIWI, nato da incroci di diverse varietà di vite. In grado di sopportare naturalmente gli attacchi fungini, come peronospora e oidio.

L'azienda ROENO con questo vino afferma il suo impegno nella salvaguardia della natura e della biodiversità del suo territorio, rinunciando all'uso di anticrittogamici, insetticidi e diserbanti.

## Varietà d'uva

Solaris

## Modalità di raccolta

Manuale in cassette

## Vinificazione

L'uva viene delicatamente diraspata e pigiata. La fermentazione alcolica avviene con macerazione delle bucce in contenitori di acciaio inox termocondizionati.

Per estrarre i precursori aromatici ed altri componenti organici presenti nelle bucce, vengono eseguite diverse follature.

## Affinamento

Avviene per 6 mesi in serbatoi d'acciaio a contatto con le fecce nobili

## Colore

Giallo paglierino intenso

## Sapore

Molto intenso ed aromatico, fruttato, floreale e vegetale, con note di frutta a polpa gialla, frutta esotica e qualche ricordo di erbe aromatiche

## Profumo

Profilo olfattivo fine ed intenso, ove prevalgono le note tropicali e balsamiche. Un Solaris ricco di sfaccettature, dalla spiccata persistenza ed intensità.

## Accostamenti Gastronomici

Ottimo come aperitivo si accompagna a crostacei di ogni tipo, a carni bianche e a formaggi a pasta cotta.

## Gradazione

13.5% VOL.

## Temperatura di Servizio

10°C

**ROENO**  
azienda agricola

LIMITED EDITION