



## REPANDA SOLARIS

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

**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