



VENETO IGT

IOSE

IN VIGNETO, dove tutto ha inizio

Vigne allevate a pergola trentina su terreni di medio impasto, posti in zona collinare a Mossano. La produzione media è di 50 quintali/ha con una resa del 70% in vino.

LA VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte e selezionate a mano nei primi giorni di Ottobre. La fermentazione avviene ad una temperatura controllata con maturazione nelle fecce fini (battonage). Terminata la macerazione il vino riposa in parte in botti di legno da 5 hl e in parte in botte di acciaio per circa 10 mesi.

IL VINO

Giallo paglierino e intensità di profumi che spaziano dal vegetale al fruttato nelle note della mela gialla, dell'acacia e del sambuco, delle erbe aromatiche. Citrina freschezza e intensa mineralità, morbido in chiusura con note di nocciola e mandorla.

Si degusta a 12°C.

TITOLO ALCOLIMETRICO 13% Vol.

LE UVE

Garganega

PRODUZIONE ANNUALE

circa 4.000

TIPOLOGIA

Bianco

IL VINO

E' uno tra i vini più rappresentativi per tipicità, aspetto in cui noi crediamo molto. Nasce in un vigneto bellissimo in cui le pendenze e la conformità impongono una grande presenza umana. Abbiamo pensato a questo vino come ad un bianco intenso da ricordare, crediamo sia così.

Il nome: lose, nel nostro dialetto, significa Giuseppe, il nome di colui che per primo realizzò l'impianto quasi un secolo fa. In tanti anni quel particolare vigneto è sempre stato chiamato lose, anche oggi, interamente rinnovato, quando si sale per qualche lavoro ci diciamo: "Vado da lose"