

Nome:		Mood
Varietà:	100%	Vermentino
Anno d'impianto:		2016
Estensione:		2,9 ha
Periodo vendemmia:	inizio	settembre
Densità ceppi/ha:		4000
Tipo suolo:		pozzolana, lapillo, tufo
Sistema di allevamento:	Cordone	speronato
Affinamento:		acciaio

---

Da uve Vermentino, altra varietà aromatica, anche in questo caso il mosto fiore decantato svolge fermentazione in acciaio termocontrollata e in una percentuale del 10% in tonneau. Gli affinamenti avvengono negli stessi dove si sono svolte le fermentazioni. Le masse vengono poi unite prima dell'imbottigliamento. Il colore è paglierino con riflessi verdolini. Al naso sviluppa spiccata aromaticità con sentori di frutta esotica. Al palato è teso di buona trama e molto persistente.