

| | | |
|-------------------------|---------|-----------------------------|
| 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.