



NARAN SOLARIS

Un vino particolare. In tutto. Caratterizzato da un olfatto incredibilmente fruttato. Ricorda il ribes bianco, le mele selvatiche ed il gelsomino. In bocca è intenso, dotato di una piacevolissima nota minerale finale, morbido ed equilibrato con una punta di acidità che lo rende mai stucchevole

<i>Vitigno</i>	Solaris
<i>Collocazione</i>	Vezzano, a 350 m s.l.m. con esposizione sud-ovest.
<i>Terreno</i>	Dolomia, carbonato di calcio e magnesio.
<i>Sistema di allevamento</i>	Guyot
<i>Resa</i>	40 hl/ha
<i>Vinificazione</i>	Dopo una pressatura molto delicata, la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata. Il vino matura in vasca per cinque mesi circa, e viene successivamente imbottigliato.

RAVIS