

# VINO • ADESSO



La **NOBILTÀ DEI VITIGNI** la si valuta anche dalla **VERSATILITÀ DEI VINI OTTENUTI**. Questo vino si ottiene infatti da **UVE PROVENIENTI** dal comune di **MONTÀ** che arrivano a **MATURAZIONE** verso i **PRIMI DI OTTOBRE** e vengono trasportata in cantina per essere pigiate.

La **MACERAZIONE SULLE BUCCE È BREVE**, dalle 24 alle 36 ore e trascorso tale periodo il mosto viene travasato per la **FERMENTAZIONE** a temperature sui **18° - 20°C**.

L'Adesso rosato ha colore **ROSA LUMINOSO** con **RIFLESSI COLOR CILIEGIA**; al naso si percepiscono **SENSAZIONI FLOREALI** che ricordano la **ROSA**, ma anche di frutti rossi quali **MORE** e **LAMPONI**; alla piacevole **FRESCHEZZA** si affianca in bocca una **BUONA STRUTTURA** rafforzata da una **LEGGERA ASTINGENZA** che lo rende piacevole e accattivante.



<b>TERRENO:</b>	calcareo argilloso
<b>ALTITUDINE:</b>	300 m s.l.m.
<b>ESPOSIZIONE:</b>	est
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO:</b>	Guyot
<b>N° CEPPI PER ETTARO:</b>	4000
<b>RESA IN VINO PER ETTARO:</b>	70 hl
<b>VENDEMMIA:</b>	prima settimana di ottobre
<b>VINIFICAZIONE:</b>	breve fermentazione e macerazione del mosto a temperatura controllata
<b>AFFINAMENTO:</b>	sui propri lieviti in acciaio per 3 - 4 mesi
<b>AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:</b>	2 mesi
<b>GRADAZIONE:</b>	13 - 13,5 %
<b>ZUCCHERI:</b>	2 g/l
<b>ESTRATTO:</b>	22 g/l
<b>PH:</b>	3,2 - 3,3
<b>ACIDITÀ:</b>	5,2 - 5,4 g/l

AZIENDA AGRICOLA "TALIANO MICHELE" · Corso Manzoni, 24 - 12046 - Montà (CN)  
Tel. 0173 976100 · 0173 975658 - mail: taliano@libero.it - www.talianomichele.com

## ABBINAMENTI

L'Adesso accompagna bene piatti con pesce, antipasti, pasta e riso, ma è ottimo anche come aperitivo.