

Ugo Balocco

ControVerso

Il Moscato può anche essere secco!

Il Controverso è ottenuto da uve Moscato, vinificato secco, da qui l'idea del ControVerso!



Tecnologia produttiva

Dopo una attenta selezione in vigneto, le uve vengono ammostate attraverso la pressatura soffice. Il mosto ottenuto viene fatto fermentare, con lieviti selezionati, a basse temperature per esaltare e preservare al massimo le caratteristiche aromatiche del vitigno, fino ad esaurimento degli zuccheri.

Al termine della fermentazione il vino affina in acciaio, sulle proprie fecce con periodici battonage, fino alla primavera successiva alla vendemmia.

Note di degustazione

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini.

Profumo intenso, frutti esotici, albicocca, fiori bianchi, note minerali.

In bocca si presenta secco e morbido, con una buona freschezza che ne esalta le caratteristiche aromatiche.

Vino ideale per aperitivi, formaggi di media stagionatura, pesce, primi piatti semplici.

Temperatura di servizio ideale 8 - 10 °C.

Ugo Balocco

Azienda Agricola di

Balocco Simone

Regione Marziano 36

14050 San Marzano Oliveto

Tel. (+39) 0141 835145

Cel. (+39) 329 0140915 - (+39) 347 5661802

info@ugobalocco.it

www.ugobalocco.it