



Ferro Mosso

Vino spumante di qualità
Metodo Classico

Ferro Mosso è uno spumante metodo classico ottenuto dal vitigno Muller Thurgau per incrocio del Riesling Renano e Madeleine Royale.

L'idea di questo prodotto nasce da Ferruccio Simoni detto Ferro, da cui prende il nome il vino, che ha provato a spumantizzare il Muller Thurgau per ottenere un vino fresco e amabile.

Denominazione

Vino Spumante di Qualità

Zona di produzione

Vigneti situati nell'anfiteatro circostante la zona di Palù di Giovo con esposizione sud-sud/ovest su terreno calcareo-argilloso ad una quota compresa tra i 550 e 700 metri.

Vigneto

Forma di allevamento a pergola semplice trentina con densità di impianto di 4500 ceppi/ettaro.

Età delle vigne compresa tra i 10 e 30 anni.

Vinificazione

Vendemmia eseguita rigorosamente a mano e precocemente. Pressatura soffice delle uve intere. Fermentazione a temperature controllate in vasche in acciaio inox. Dopo un breve periodo di stabilizzazione, la presa di spuma avviene in bottiglia champagnotta con un affinamento sui lieviti di circa 8 mesi.

Temperatura di servizio

7 - 10 °C



SIMONI

Az. Agricola Simoni

Ferruccio e Michele S.S.A.

Piazza Alpini, 14

38030 Palù di Giovo (TN)

P. Iva 02410510222

Tel +39 0461684381

Fax +39 0461684381

Cel +39 3409122656

info@cantinasimoni.it

www.cantinasimoni.it