



MOSCATO SECCO

Vitigno: Moscato bianco

Età media delle viti: 20 anni

Esposizione: Sud

Altitudine: 180 m.s.l.m

Tipo di suolo: Marne calcaree

Forma di allevamento: doppio capovolto

Resa per ettaro: 80 qli.

Vinificazione: vendemmia manuale fine agosto/inizio settembre, vinificazione in bianco. Fermentazione spontanea in vasca di acciaio a temperatura controllata. Leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento.

Affinamento: sui propri lieviti di fermentazione, in vetro, per 8 mesi e successivi 6 mesi in bottiglia

Grado Alcolico: 12,5%

Note olfattive e gustative: giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli, profumo aromatico e caratteristico, in bocca è intenso ed elegante con note floreali e sfumature di erbe aromatiche. Temperatura servizio 8/10 °C

