



MOSCATO SECCO

IGT Puglia - BIO

VARIETÀ: Moscato Bianco 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneto Marchesana, Gioia del Colle

TIPO DI TERRENO: Terreno rosso ferroso caratterizzato da uno strato di roccia calcarea sottostante

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VITI PER ETTARO: 4300

RESA PER ETTARO: 60 q.li

VENDEMMIA: Raccolta meccanica delle uve nella prima settimana di Settembre

VINIFICAZIONE: Spremitura soffice delle uve. Fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio a temperatura controllata

AFFINAMENTO: 3 mesi in serbatoi di acciaio e 6 mesi in bottiglia

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO: Colore giallo paglierino, con sfumature verdoline

PROFUMO: Sentori delicati e fini di limone, pesca bianca, rosa, anice e salvia

GUSTO: Gusto equilibrato, piacevolmente aromatico e fresco, con finale gradevolmente minerale