

MOSCATO SÜSS

MOSCATO BIANCO IGT PUGLIA - BIO



REBSORTE: 100% Moscato Weiß

HERKUNFTSGEBIET: Weinberge Marchesana, Gioia del Colle und Macchia di Gatto, Casamassima

BODENTYP: Rotfarbiger Eisenboden, mit darunterliegenden Kalkfelsen

ERZIEHUNGSSYSTEM: Guyot

PFLANZEN PRO HEKTAR: 4300

PRODUKTION PRO HEKTAR: 70 HL

TRAUBENLESE: mechanische Ernte während der vierten Septemberwoche

MAZERATIONSZEIT: Weiche Pressung und kurze Mazeration für 2/3 Stunden in der Presse

GÄRUNGSZEIT: 20 Tage bei 13° in Edelstahltanks

AUSBAU: 6 Monate in Edelstahltanks und 1 Jahr in der Flasche

ALKOHOLGEHALT: 13% vol.

RESTZUCKERGEHALT: 80 GR/LT

DEGUSTATIONSNOTEN

FARBE: Strohgelb mit grünen Nuances

NASE: feine Hauche von Zitrone, Weiß-Pfirsich, Rose, Salbei und Anis

GAUMEN: ausgewogener, aromatischer und frischer Geschmack, mineralisch im Abgang