

MOSCATO TROCKEN

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 ersten Septemberwoche

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

GÄRUNGSZEIT: 20 Tage bei 13° in Edelstahltanks

AUSBAU: 3 Monate in Edelstahltanks und 2 Monate in der Flasche

ALKOHOLGEHALT: 12% vol.

RESTZUCKERGEHALT: 4 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