

# MOSCATO SECCO

MOSCATO BIANCO IGT PUGLIA BIO

---



**VARIETÀ:** Moscato Bianco 100%

**ZONA DI PRODUZIONE:** Vigneto Marchesana, Gioia del Colle e Vigneto Macchia di Gatto, Casamassima

**TIPO DI TERRENO:** Terreno rosso ferroso con uno strato di roccia calcarea sottostante

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**VITI PER ETTARO:** 4300

**PRODUZIONE PER ETTARO:** 70 HL

**VENDEMMIA:** Raccolta meccanica delle uve nella prima settimana di settembre

**MACERAZIONE:** Spremitura soffice delle uve con breve macerazione di 2/3 ore in pressa

**FERMENTAZIONE:** In serbatoi di acciaio inox per 20 giorni ad una temperatura di 13°C

**AFFINAMENTO:** 3 mesi in serbatoi di acciaio inox e 2 mesi in bottiglia

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12% vol.

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 4 GR/LT

## 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 di bocca gradevolmente minerale