

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