

MOSCATO DOC

Vino ottenuto da uve Moscato.

UVE

Monovitigno moscato giallo.

VIGNETI

Vigneti di impianto abbastanza recente. Allevamento a Guyot. mt 2,50 interfilare, mt 1,00 interceppo. Carico di gemme per ceppo 14-16. Terreno argillo sassoso con discreta dotazione di sostanza organica. I vigneti sono inerbiti e come concime è utilizzata l'erba di sfalcio. Vengono effettuati trattamenti con antiparassitari a basso impatto ambientale solo quando la situazione metereologica stagionale lo richiede. Diradamento post fioritura 7-10%.

RESA

80 q ha.

VENDEMMIA

Inizio settembre con raccolta e selezione manuale delle uve.

ALCOOL

5,5% volume.



VINIFICAZIONE

Pigiadiraspatura soffice con contatto con le bucce per 12 ore.

AFFINAMENTO

In vasca per tre mesi, quindi in bottiglia minimo 30 giorni.

DEGUSTAZIONE

Nel bicchiere il vino è limpido, giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso è aromatico ed intenso. Si avvertono note di frutta gialla (pesca, albicocca, ananas). In bocca è fresco con una gradevole effervescenza, dolce. Ha buona intensità e persistenza, fine.

SERVIZIO

8-10°C.

ABBINAMENTI

Seguendo la tradizione oltrepadana si può servire come aperitivo abbinato al salame. Ottimo con pasticceria secca, o con marmellate di frutta gialla.

