MOSCATO IGT

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%.

VENDEMMIA
Inizio settembre con raccolta e selezione manuale delle uve.

ALCOOL
12,5% volume.

VINIFICAZIONE
Pigiadiraspatura soffice con contatto con le bucce per 12 ore.

AFFINAMENTO
In vasca per tre mesi, quindi in bottiglia minimo 30 giorni. Il vino non viene filtrato.

DEGUSTAZIONE
Nel bicchiere il vino è giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso è aromatico ed intenso. Si avvertono note sfumate di frutta gialla (pesca, albicocca, ananas). In bocca è fresco, secco, con importanti note aromatiche. Ha buona intensità e persistenza, fine.

SERVIZIO
8-10°C.

ABBINAMENTI
Seguendo la tradizione oltrepadana si può servire come aperitivo abbinato al salame. Perfetto anche con primi dall'importante componente aromatica come risotto al miele e pecorino.

Azienda Agricola Antonio Dellabianca P.zza Casa Nuova, 3 - Pietra De' Giorgi (PV) - Tel. 0385 85291 - shop.antoniodellabianca.it