



## MOSCATO

---

### VINO DOLCE

**Vino:** Moscato

**Nome:** Moscato

**Gradi:** 5% Vol.

**Uve di base:** 100% Moscato

**Collocazione geografica:** vigneti in seconda collina Oltrepo Pavese nei Comuni di San Damiano al Colle, Montecalvo Versiggia, Santa Maria Della Versa, Montù Beccaria, Volpara, Torrazza Coste.

**Caratteristiche vigneto:** terreno derivante da disgregazione di arenarie e marne calcaree con una componente argillosa, situato a 300/350 metri s.l.m. Sistema di allevamento Gujot tradizionale e cordone speronato.

**Età vigneto:** 10/35 anni.

**Vinificazione:** ottenuta da una breve macerazione sulle bucce, quindi dalla spremitura soffice delle uve e un'immediata separazione dalle bucce. Il mosto ottenuto, viene messo in serbatoi di acciaio "Autoclavi" dove si innesca la fermentazione primaria secondo il Metodo Martinotti a temperatura 14°/20° per circa 15/20 giorni. Dopo tale periodo il vino ottenuto viene filtrato e imbottigliato.

**Caratteristiche organolettiche:** Colore caratteristico giallo paglierino con riflessi verdognoli. All'olfatto fresco, con sentori floreali e molto fruttato, di mela, pera, pesca, prugna, fiori d'arancio e agrumi. Al gusto dolce, elegante e di buona struttura. Buona persistenza retro olfattiva.

**Servire a 8°**

**Abbinamenti gastronomici:** Molto bene con i dolci in particolare torte di crema, paste, ottimo con la colomba pasquale e il panettone.

