



MOSCATO I.G.T.

Assedio

FORMATI DISPONIBILI

750 ml (bottiglia)

GRADI

12% – 13% vol. (a seconda delle annate)

UVE DI BASE

100% Moscato

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

Vigneti in seconda collina Oltrepò Pavese nei comuni di San Damiano al Colle, Montecalvo Versiggia, Volpara

CARATTERISTICHE VIGNETO

Terreno derivante da disgregazione di arenarie e marne calcaree con una componente argillosa, situato a 260/350 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 dove si innesca la fermentazione primaria a temperatura 14°/18° per circa 10/15 giorni. dove avviene la fermentazione alcolica in ambiente ridotto. Dopo tale periodo il vino subisce alcuni travasi

AFFINAMENTO

Una maturazione in serbatoi d'acciaio per circa tre mesi. Successivamente il prodotto viene imbottigliato e affinato per 2/3 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore caratteristico giallo paglierino con riflessi verdognoli. All'olfatto aromatico, fruttato, fresco, con sentori floreali, di agrumi, fiori di pesco, miele e molto fruttato, di mela, pera, pesca, prugna e agrumi. Al gusto morbido, elegante e di ottima struttura. Dal corpo molto marcato, buona persistenza retro olfattiva

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale come aperitivo, delizioso a tutto pasto, in particolar modo con piatti a base di pesce, gradevole con carni bianche, formaggi in genere; da provare con la pizza

SERVIRE A 8°