



MOSCATO I.G.T.

Theo

FORMATI DISPONIBILI

750 ml (bottiglia)

GRADI

5,5% vol.

UVE DI BASE

100% Moscato

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

Vigneti in seconda collina Oltrepo Pavese nei comuni di San Damiano al Colle, Santa Maria Della Versa e Volpara

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

AFFINAMENTO

Affinamento in bottiglie di vetro per 3 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Benissimo con i dolci in particolare torte di crema, paste, ottimo con la Colomba pasquale e il Panettone

SERVIRE A 8°