NOMINATIVO : MOSCATO SECCO TREI

VIGNETO: MOSCATO 100%
COLORE: BIANCO
ALCOOL: 13 % vol.
RESIDUO ZUCCHERINO: 133 g/l
TOTALE ACIDITA: 5,60 g/l
TOTAL S02: 120
FREE SO2: 50

VIGNETI:

ZONA DI PRODUZIONE: SANTO STEFANO BELBO
ALTIMETRIA DEI VIGNETI 200 \ 300 METRI SUL LIVELLO DEL MARE
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT
IMPIANTI / ETTARI: 4.500 \ 5.000
QUANTITA / ETTARO: 10 ton / ha
SUOLO: ARGILLOSO-CALCAREO- MARNE BIANCHE
MEDIA ETÀ VIGNETO: 25 \ 30

VINIFICAZIONE:

CONTATTO CON LA PELLE PERIODO: VINIFICAZIONE IN BIANCO
FERMENTAZIONE PERIODO: 20 \ 30 GIORNI IN VASCA DI ACCIAIO
TEMPERATURA 15 ° C
INVECCHIAMENTO: 3 MESI SUI PROPRI LIEVITI
IMPRESSIONI DI DEGUSTAZIONE: SECCO, MORBIDO CON LA FRUTTA E NOTE FIORI
TEMPERATURE DI DEGUSTAZIONE: 6 \ 8 ° C
ACCOPPIAMENTO: IDEALE COME APERITIVO, PESCE CRUDO , FORMAGGI STAGIONATI

PREMI RICEVUTI: **86 PUNTI WINE ENTHUSIAST**