



NOMINATIVO: **MOSCATO SECCO TREI**

VITIGNO: MOSCATO 100%

COLORE: BIANCO

ALCOOL: 13% vol.

ZUCCHERI RESIDUI: 0 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 5.6 g/l

TOTALE SO<sub>2</sub>: 100

LIBERO SO<sub>2</sub>: 60

ZONA DI PRODUZIONE: SANTO STEFANO BELBO

ALTIMETRIA DEI VIGNETI: 200 \ 300 METRI

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT

IMPIANTI / ETTARI: 4.500 \ 5.000

QUANTITÀ / ETTARO: 10 ton / ha

SUOLO: ARGILLOSO - CALCAREO - MARNE BIANCHE

MEDIA ETÀ VIGNETO: 25/30 anni

VINIFICAZIONE: VINIFICAZIONE IN BIANCO

FERMENTAZIONE PERIODO 60 gg IN VASCA DI ACCIAIO

TEMPERATURA: 15 ° C

INVECCHIAMENTO: 12 MESI IN BOTTIGLIA

COLORE: GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI DORATI

IMPRESSIONI DI DEGUSTAZIONE: Il profumo, carico di aromi primari, ricorda la frutta tropicale (litchi), spezie e canditi. Al palato presenta un gusto dolce e aromatico.

TEMPERATURE DI DEGUSTAZIONE: 6 / 8 ° C

ABBINAMENTI Ideale come aperitivo, con salumi e formaggi, fine pasto con le paste dolci delle feste, formaggi o torta di nocciole.

PREMI RICEVUTI 90 PUNTI WINE ENTHUSIAST

91 PUNTI FALSTAFF