



Feudi
del
Pisciotto

BLUMARINE

MOSCATO

Proveniente da una vendemmia tardiva, mette in risalto tutte le rare caratteristiche aromatiche del vitigno. Nonostante la notevole struttura, è un vino che ha una straordinaria piacevolezza e quindi un'ottima bevibilità.



Prima annata di produzione: 2007
Numero di bottiglie prodotte annualmente: 5.000
Uve: Moscato
Vinificazione: in acciaio
Invecchiamento: in barrique di secondo passaggio
Comune di produzione: Niscemi (CL)
Altimetria dei vigneti: 100 mt s.l.m.
Tipo di terreno: Sciolto
Sistema di allevamento: Cordone speronato
Densità dell'impianto: 6.000
Età delle viti in produzione: 8 anni
Resa per ettaro in uva: 50 Ql
Epoca della vendemmia: Ultima settimana di agosto
Materiale vasche di fermentazione: barrique
Temperatura di fermentazione: 15°
Durata fermentazione: 30 giorni
Fermentazione malolattica: si
Tipo di legno: Rovere francese
Durata dell'affinamento preimbottigliamento: 24 mesi
Stabilizzazione del prodotto: Statica
Affinamenti in bottiglia: 2 mesi
Annate non prodotte: -

Note degustative: *Giallo paglierino intenso con tutti gli aromi tipici di un moscato, primo fra tutti quello di frutta matura. Al palato risulta dolce ed equilibrato con retrogusto piacevole di frutta candita.*

Abbinamenti: *Ideale con i dessert e con formaggi cremosi.*

Feudi del Pisciotto - S.P. 31 Niscemi
Provincia di Caltanissetta
Tel. +393312169241 +393356873938
[e-mail: info@winerelaisfeudidelpisciotto.com](mailto:info@winerelaisfeudidelpisciotto.com)





Feudi
del
Pisciotto

BLUMARINE

MOSCATO

Coming from a late harvest, it brings out all the rare aromatic characteristics of muscat grape. Despite the considerable structure, it is a wine that has an extraordinary pleasure and great drinkability.



First year of production: 2007
Yearly bottle production: 5.000
Grapes: 100% Moscato
Vinification: in steel
Ageing: in used barrique
Ageing time: 24 months
Type of wood: French oak
Place of production: Niscemi (CL)
Vineyards height: 100 m.a.s.l.
Type of soil: Loose
Growth system: Spurred cordon
Plant density: 6.000
Age of productive wines: 8 years
Hectare gain: 50 Ql
Harvest: Last week of August
Type of fermentation tank: Steel
Working temperature: 15°
Fermentation: 30 days
Malolactic fermentation : Done
Product stability: Natural
Bottle refinement: 2 months

Tasting notes: *Intense straw yellow with the typical aromas of Muscat, first of all the ripe fruit. The palate is sweet and balanced with a pleasant aftertaste of candied fruit.*

Pairings: *Ideal with desserts and creamy cheeses.*

Feudi del Pisciotto - S.P. 31 Niscemi
Provincia di Caltanissetta
Tel. +393312169241 +393356873938
e-mail: info@winerelaisfeudidelpisciotto.com

