



MOSCATO

Terre Siciliane IGT

PRIMA ANNATA	TIPOLOGIA	VARIETA'	COMUNE
2007	Vino dolce aromatico	100% Moscato	Niscemi (CL)

Prodotto da uve da vendemmia tardiva, mette in risalto tutte le caratteristiche aromatiche del vitigno: sentori floreali e frutta matura. Nonostante la struttura notevole, è un vino che dona un piacere straordinario e quindi un'ottima bevibilità.

Note degustative: giallo paglierino piuttosto intenso. Classico naso di pesca gialla e ananas. In bocca esprime freschezza ed intensità, con un finale piacevolmente sapido.

Abbinamenti: ideale con i dessert e formaggi cremosi.

Comune di produzione: Niscemi (CL)

Tipo di terreno: sciolto

Altimetria vigneti: 100 mt. s.l.m.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità d'impianto: 6.000 piante per ettaro

Resa per ettaro: 50 Ql

Epoca della vendemmia: ultima settimana di agosto

Vinificazione: in barriques

Fermentazione malolattica: svolta

Affinamento: in barriques

Durata dell'affinamento in barrique: 24 mesi

Affinamento in bottiglia: 2 mesi

Formati disponibili: 0,75 l

