

## MOSCATO 2016

**Denominazione:** Moscato Igt

**Tipologia:** Vivace (1,5 bar). Vino dolce.

**Uvaggio:** Moscato 100%.

**Grado alcolico:** 4,50 % vol. **Residuo zuccherino:** 120 g./l.

**Acidità totale:** 6,5 g/l.

**Vigneti:** Comune di Volpara, altezza 400 m. s.l.m., dens.3500 ceppi/Ha.

**Forma di allevamento:** Spalliera tradizionale con potatura Guyot. **Resa uva/Ha.:** Q.li 95.

**Raccolta delle uve:** Manuale , in cassette di plastica da 18/20 kg., forate internamente.

**Vinificazione:** L'uva diraspata molto delicatamente viene inviata nel criomaceratore "Nectar" dove a bassa temperatura vi resterà per 12/14 ore. Segue svinatura del 60% di mosto fiore.

**Filtrazione e imbottigliamento:** Il vino dopo la stabilizzazione tartarica a meno 3°, viene filtrato all'imbottigliamento con membrane di porosità 0,45 micron.

**Colore:** Giallo paglierino carico con riflessi dorati.

**Profumo:** Ampio, delicato, con sentori di agrume e limoncello in giovinezza, salvia e albicocca dopo qualche mese.

**Sapore:** Delicatamente dolce, non stucchevole, finemente aromatico con sensazione di albicocca matura.

**Abbinamenti:** Torta paradiso, ciambellone casereccio, torta sabbiosa, formaggi caprini freschi.



**Riconoscimenti :**

**89/100** Guida Maroni 2017

**15,5/20** GUIDA VINI D'ITALIA 2016 DE L'ESPRESSO

**Azienda Agricola Verdi Paolo**

Via Vergomberra 5

27044 Canneto Pavese - PV

Tel.038588023

info@brunoverdi.it

www.brunoverdi.it