

MOSCATO 2017

Denominazione: Moscato Igt

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

Uvaggio: Moscato 100%.

Grado alcolico: 5 % vol. **Residuo zuccherino:** 130 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 annata 2016:

89/100 Guida Maroni 2017

4 GRAPPOLI Bibenda 2017 🍷🍷🍷🍷

Azienda Agricola Verdi Paolo

Via Vergomberra 5

27044 Canneto Pavese - PV

Tel.038588023

info@brunoverdi.it

www.brunoverdi.it