



MOSCATELLO SELVATICO

IGT Puglia - BIO

VARIETÀ: Moscatello selvatico 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneto Macchia di Gatto, Casamassima

TIPO DI TERRENO: Terreno rosso ferroso caratterizzato da uno strato di roccia calcarea sottostante

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VITI PER ETTARO: 4300

RESA PER ETTARO: 60 q.li

VENDEMMIA: Raccolta meccanica delle uve nella prima decade di Settembre

VINIFICAZIONE: Spremitura soffice delle uve. Fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio a temperatura controllata

AFFINAMENTO: 6 mesi in serbatoi di acciaio e 6 mesi in bottiglia

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO: Paglierino smagliante con luci verdoline.

PROFUMO: Corredo odoroso delicatamente aromatico, nel quale si riconoscono sentori di gelsomino, lime e pesca bianca, con sottofondo di rosmarino e mentuccia selvatica

GUSTO: Gusto delicatamente dolce e rotondo, ben bilanciato da vivida freschezza. Dissolvenza finale su echi agrumati