



## MOSCATO SECCO

IGT Puglia - BIO

**VARIETÀ:** Moscato Bianco 100%

**ZONA DI PRODUZIONE:** Vigneto Marchesana, Gioia del Colle

**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 settimana di Settembre

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

**AFFINAMENTO:** 3 mesi in serbatoi di acciaio e 6 mesi in bottiglia

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**ASPETTO:** Colore giallo paglierino, con sfumature verdoline

**PROFUMO:** Sentori delicati e fini di limone, pesca bianca, rosa, anice e salvia

**GUSTO:** Gusto equilibrato, piacevolmente aromatico e fresco, con finale gradevolmente minerale