

Ita

Vini Dolci

MOSCATELLO SELVATICO IGT PUGLIA - BIO

.....

VARIETÀ: 100% MOSCATELLO SELVATICO

ZONA DI PRODUZIONE: VIGNETO MACCHIA DI GATTO, CASAMASSIMA

TIPO DI TERRENO: TERRENO ROSSO FERROSO CARATTERIZZATO DA UNO STRATO DI ROCCIA CALCAREA

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



Eng

Sweet Wines

MOSCATO SWEET IGT PUGLIA - ORGANIC

.....

GRAPES: MOSCATO WHITE 100%

PRODUCTION AREA: VINEYARDS MACCHIA DI GATTO, CASAMASSIMA, PUGLIA

SOIL: RED IRON SOIL, CHARACTERISED BY AN UNDERLYING LAYER OF LIMESTONE

VINE-TRAINING SYSTEM: GUYOT

PLANTS PER HECTARE: 4300

PRODUCTION PER HECTARE: 6 TONS

HARVEST: MECHANICAL HARVEST DURING THE FIRST DECADE OF SEPTEMBER

VINIFICATION: SOFT PRESSING OF THE GRAPES. ALCOHOLIC FERMENTATION IN STAINLESS STEEL TANKS AT A CONTROLLED TEMPERATURE

AGING: 6 MONTHS IN STAINLESS STEEL TANKS AND 6 MONTHS IN THE BOTTLE

TASTING NOTES

SIGHT: BRIGHT STRAW-YELLOW WITH GREEN GLARES

NOSE: DELICATELY AROMATIC WITH ELEGANT PERFUMES OF JASMINE, LIME AND WHITE PEACH. BACKGROUND OF ROSEMARY AND WILD MINT

PALATE: ALLURING TASTE WITH A MODERATE SWEETNESS, GOOD BALANCE AND FRESHNESS. CAPTIVATING AND PERSISTENT FINISH

