

Ita

Vini Bianchi

MOSCATO SECCO IGT PUGLIA - BIO

.....



VARIETÀ: 100% MOSCATO BIANCO

ZONA DI PRODUZIONE: VIGNETO MARCHESANA, GIOIA DEL COLLE E 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: 70 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: 3 MESI IN SERBATOI DI ACCIAIO E 2 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 DI BOCCA GRADEVOLMENTE MINERALE

Eng

White Wines

MOSCATO DRY IGT PUGLIA - ORGANIC

.....



GRAPES: MOSCATO WHITE 100%

PRODUCTION AREA: VINEYARDS MARCHESANA, GIOIA DEL COLLE E VIGNETO 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: 7 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: 3 MONTHS IN STAINLESS STEEL TANKS AND 2 MONTHS IN THE BOTTLE

TASTING NOTES

SIGHT: STRAW YELLOW WITH GREEN GLARES

NOSE: FINE AND DELICATE SCENTS OF LEMON, WHITE PEACH, ROSE, ANISE AND SAGE

PALATE: SMOOTH TASTE, AROMATIC AND WELL BALANCED, WITH A PLEASANT MINERAL CONCLUSION