

Weissweine



MOSCATO SECCO IGT PUGLIA - BIO

.....

REBSORTE: 100% MOSCATO BIANCO

ANBAUGEBIET: WEINBERG MARCHESANA,
GIOIA DEL COLLE UND WEINBERG MACCHIA DI
GATTO, CASAMASSIMA

BODENART: EISENHALTIGER Roter Boden mit
darunterliegender Kalksteinschicht

ERZIEHUNGSSYSTEM: GUYOT

REBSTÖCKE PRO HEKTAR: 4300

ERTRAG PRO HEKTAR: 70 DZ/HA

LESE: MECHANISCHE ERNTE IN DEN ERSTEN ZEHN
SEPTEMBERTAGEN

WEINBEREITUNG: SCHONENDE PRESSUNG DER
TRAUBEN. ALKOHOLISCHE GÄRUNG IN
EDELSTAHLTANKS BEI KONTROLLIERTER TEMPERATUR

AUSBAU: 3 MONATE IM EDELSTAHLTANK UND
2 MONATE IN DER FLASCHE

VERKOSTUNGSNOTIZEN:

AUSSEHEN: STROHGELB MIT GRÜNlichen REFLEXEN

DUFT: FEINE, ZARTE AROMEN VON ZITRONE, WEISSEM
PFIRSICH, ROSE, ANIS UND SALBEI

GESCHMACK: AUSGEWOGEN, ANGENEHM
AROMATISCH UND FRISCH, MIT EINEM ANGENEHM
MINERALISCHEN ABGANG