



SCHEDA VINI

MOSCATO IGP - VIVACE DOLCE



4%

Grado
alcolico

100%

Moscato

6-8°

Temperatura
di servizio

TIPOLOGIA DI VINO: Indicazione Geografica Protetta

ZONA DI PRODUZIONE: Borgoratto Mormorolo Oltrepò Pavese

DENSITÀ D'IMPIANTO: 3.000 ceppi/Ha

TERRENO: gessoso/marnoso

VINIFICAZIONE: Dopo la raccolta che avviene a mano, sosta a contatto con le bucce per qualche ora, il mosto pulito viene stoccato a basse temperature fino al momento della presa di spuma

AFFINAMENTO: il processo sopraindicato è necessario per mantenere la notevole componente aromatica di questa varietà

IMBOTTIGLIAMENTO: mese di novembre

ACIDITÀ FISSA: 7,00

PH: 3,00

ESTRATTO SECCO: 30,00

NOTE DEGUSTATIVE: Dal colore giallo paglierino con una bella luminosità, dal profumo intenso tipico della varietà ed in particolare dal terreno gessoso che permette l'espressione migliore di questo vitigno aromatico, all'olfatto ed al gusto è inteso e fresco, dalle note eleganti di miele e fiori bianchi, il tutto esaltato in una piacevole armonia di dolcezza senza essere stucchevole, con un perlage frizzante.

ABBINAMENTI CIBO: dolci in genere, frutta e pasticceria secca

ABBINAMENTO REGIONALE: offelle di Parona

CONTIENE SOLFITI
PRODOTTO IN ITALIA

BIANCHI

