

MOSCATO

Toscana IGT



Denominazione e nome: Moscato, Toscana IGT.

Vitigni: Moscato 100%.

Tipologia di suolo: terreni in prevalenza argillosi con elevata presenza di minerali (ferro).

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Vendemmia: manuale con scrupolosa selezione dei grappoli.

Vinificazione: 100% in anfore di terracotta. Fermentazione con macerazione sulle bucce per circa 25/30 giorni a seconda dell'annata.

Affinamento: 100% in anfore di terracotta per 3/5 mesi e ulteriori 4 mesi in bottiglia.

Note degustative: colore dorato e, in alcuni casi, lievemente velato grazie alla macerazione sulle bucce. Al naso si apre con sentori di rosa, arricchiti da piacevoli note speziate di chiodi di garofano e buccia d'arancia. In bocca è complesso e con struttura elegante.

Abbinamenti consigliati: perfetto in accompagnamento a crostacei, dessert a base di cioccolato e pasticceria secca. Ideale come vino da meditazione.

Temperatura di servizio: 10°C in estate, 12°C in inverno.



MOSCATO



Biointegrale



Biologico



Agricoltura Biodinamica



Bianco



750 ml



12,5%

Moscato, Toscana IGT | Le Anfore di Elena Casadei

FAMIGLIA
CASADEI