

MOSCATO

Toscana IGT



Denominazione e nome: Moscato, Toscana IGT.

Vitigni: Moscato 100%.

Estensione vigneti e bottiglie prodotte: 5.000 mq, 2.000 bottiglie.

Esposizione: nord/sud.

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

Anno di impianto: 2017.

Densità: 6.900 piante per ettaro.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Produzione: 0,700 Kg circa di uva per ceppo.

Vendemmia: manuale con scrupolosa selezione dei grappoli.

Vinificazione: le uve, diraspate e leggermente pigiate, sono inviate assieme alle proprie bucce in anfore di terracotta da 800 lt. La fermentazione "in rosso" è condotta senza aggiunta di lieviti e si protrae per circa 20 giorni.

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

Capacità di invecchiamento: fino a 8 anni.

Note degustative: dal color giallo dorato molto luminoso, al naso sprigiona sentori di buccia d'arancia, frutti tropicali canditi, zucchero filato e miele d'acacia e millefiori. Affascinante il contrasto tra il naso aromatico ed una bocca così vibrante e fresca. Al gusto è infatti complesso ed elegante, richiama la lavanda, i fiori di rosmarino e la salvia viola. Finale molto fresco, persistente che invita alla beva grazie al gioco creato da aromaticità, freschezza e sapidità.

Abbinamenti consigliati: ostriche, fritto di salvia e fiori di zucca, dessert a base di cioccolato bianco e pasticceria secca.

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



Biointegrale



Biologico



Bianco

750 ml

12,5%