



MOSCATO

Metodo Charmat

PRIMA VENDEMMIA IMBOTTIGLIATA: 2016.

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneti di proprietà situati ad Ascoli Piceno.

VITIGNO: Moscato 100%.

ALTIMETRIA MEDIA: 200-300 metri s.l.m.

TERRENO: Medio impasto tendente al sabbioso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 ceppi per ettaro.

VENDEMMIA: La raccolta delle uve avviene manualmente. I grappoli vengono adagiati in cassette da circa 20 kg.

FERMENTAZIONE: Spumante delicato, ottenuto direttamente dalla "fermentazione del mosto" in autoclave di acciaio inox di piccole dimensioni a temperatura controllata di 15/17 C con una permanenza di oltre 30gg.



VISTA

Giallo scarico e limpido. Spuma abbondante ed evanescente, perlage a grana fine e persistente.



OLFATTO

Bouquet delicato, aromatico e fruttato tipico del Moscato, con note floreali di biancospino, balsamiche di menta e salvia e fruttate di pesca bianca e mela verde



GUSTO

Incisivo, tra morbidezza e sapidità, giustamente equilibrato. L'acidità che accompagna la dolcezza, soprattutto quando la temperatura di degustazione è quella giusta (10 C), contribuisce ad un'armonia gusto-olfattiva di impagabile piacevolezza.

