



VELENOSI
ASCOLI PICENO



MOSCATO

Metodo Charmat

ERSTE ABGEFÜLLTE LESE: 2016.

ANBAUGEBIET: Eigene Weinberge in Ascoli Piceno.

REBSORTE: 100% Muskateller.

DURCHSCHNITTLICHE HÖHENLAGE: 200-300 m ü.d.M.

BODENBESCHAFFENHEIT: Mittlere Mischung, zu sandig tendierend.

REBERZIEHUNG: Guyot.

ANPFLANZUNGSDICHTE: 5.000 Stöcke pro Hektar.

LESE: Die Lese wird händisch durchgeführt. Die Trauben werden in Kisten zu ca. 20 kg gelegt.

FERMENTATION: Feiner Sekt, direkt erhalten von der "Gärung des Mostes" in einem kleinen Autoklav aus Edelstahl mit kontrollierter Temperatur von 15/17 °C bei einem Aufenthalt von mehr als 30 Tagen.*



FARBE

Freies und klares Gelb. Schaum reichlich und flüchtig, feinkörnige und anhaltende Pèrlage.



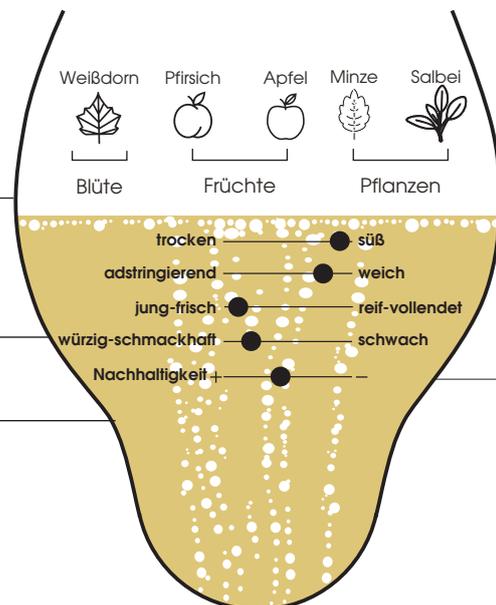
DUFT

Feines Bouquet, aromatisch und fruchtig, typisch für Muskateller, mit blumigen Noten von Weißdorn, balsamischer Minze und Salbei und fruchtige von Pfirsich, weißem und grünem Apfel.



GESCHMACK

Energisch, zwischen Weichheit und Geschmack richtig ausgewogen. Die Säure, die die Süße begleitet, vor allem wenn die Verkostungstemperatur die richtige ist (10 ° C), trägt zur geschmacklich-olfaktorischen Harmonie von unbezahlbarer Anmut bei.



© 2018 Krivos Srls - Tutti i diritti riservati. All right reserved

*enthält sulfite