

Tradizioni, sapori e qualità dalla Basilicata

MOSCATO

Indicazione geografica tipica 2022

Varietà uva:	Moscato
Tipo di allevamento:	Spalliera con circa 3.600 piante per Ha
Età dei vigneti:	10 - 20 anni
Produzione ton/ha:	7 - 9
Altitudine dei vigneti:	600 metri
Zona di produzione:	Area del Monte Vulture, Ripacandida, Basilicata
Epoca di vendemmia:	Prima e seconda decade di Settembre
Metodo di vendemmia:	Raccolta a mano delle uve in cassette da 12-15 kg e trasporto immediato delle stesse in cantina
Vinificazione:	Pressatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata
Affinamento:	Affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi
Caratteristiche organolettiche:	Colore giallo paglierino. Bouquet sentori fruttati e aromatici. Sapore fresco, caratterizzato da una struttura complessa, equilibrata e da un finale persistente e lievemente fruttato Alcool 13,5% Vol
Abbinamento gastronomico e temperatura di servizio:	Ottimo con antipasti all'italiana, piatti a base di pesce e risotti. Servire a 8° - 10° C

