

Tradizioni, sapori e qualità dalla Basilicata

MOSCATO

Basilicata I.G.T. 2025

Varietà uva	Moscato bianco 100%. Vino secco.
Tipo di allevamento	Controspalliera, circa 3.600 ceppi per ettaro.
Età dei vigneti	10 - 20 anni.
Produzione ton/ha	7 - 9 t/ha (70-90 q.li).
Altitudine dei vigneti	600 metri s.l.m., esposizione est / sud-est.
Zona di produzione e suoli	Area del Monte Vulture, Ripacandida, Basilicata. Suoli vulcanici drenanti e ricchi in potassio; alla quota di 600 metri l'escursione termica notturna preserva la componente terpenica del vitigno.
Epoca di vendemmia	Prima e seconda decade di settembre.
Metodo di vendemmia	Raccolta a mano in cassette da 12-15 kg e trasporto immediato in cantina.
Vinificazione	Pressatura soffice previa diraspatura, decantazione statica del mosto e fermentazione in acciaio a temperatura controllata, condotta fino a completo esaurimento degli zuccheri. Nessuna fermentazione malolattica, a tutela dell'acidità e del corredo aromatico.
Affinamento	In serbatoi di acciaio inox e affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.
Caratteristiche organolettiche	Colore giallo paglierino brillante. Bouquet immediatamente riconoscibile e ricco di terpeni: salvia, fiori d'arancio, uva moscata e scorza di agrume. Sapore fresco e asciutto, che smentisce l'attesa aromatica, con finale persistente e lievemente fruttato.
Abbinamento gastronomico e temperatura di servizio	Ottimo con antipasti all'italiana, frittture e crudi di pesce, risotti e cucina speziata. Servire a 6° - 8° C.
Confezionamento	Bottiglia da 75 cl, 6 bottiglie per cartone. Contiene solfiti.

