



Moscato "Percorsi" IGT Bianco



Uva: Moscato 90%, altre uve 10%
Tipologia del terreno: Calcareo Marnoso
Densità d'impianto: 5.500 piante per ettaro
Resa: 70,00 ql/ha
Periodo di vendemmia: Fine Settembre
Macerazione: A freddo in pressa chiusa per 6 ore
Fermentazione: Senza bucce in acciaio a temperatura controllata di 18°C, per circa 15 giorni
Affinamento: Acciaio e bottiglia
Alcol: Circa 13%

Colore: Giallo paglierino cristallino
Profumo: Molto aromatico e floreale, con tipiche note del vitigno, noce moscata, frutta matura e agrumi
Sapore: Equilibrato e di struttura media, al palato conferma i sentori fruttati e floreali. Intenso persistente e sapido.
Temperatura di servizio: 8-10°C
Accostamento: Antipasti e pesci saporiti, cucina di pesce esotica-orientale.

Grape Variety: Moscato 90%, other grapes 10%
Type of soil: Limestone and marlstones
Vine density: 5.500 plants per hectare
Grape yield: 70 q/ha

Harvest: End of September
Maceration: Cold in closed press for 6 hours
Fermentation: In stainless steel tanks at controlled temperature of 18°C, approximately for 15 days
Ageing: Stainless steel and bottle
Alcohol: Approximately 13%

Colour: Bright straw-yellow
Bouquet: Very Aromatic and floral, typical moscato flavours as nutmeg and ripe fruits.

Taste: Equilibrated and with medium structure, reflects its fruity and floral bouquet. Mineral intense and persistent.

Serving temperature: 8-10°C
Pairing: Tasty starters and seafood. Good match with Asian-exotic cuisine.

