



Moscato "Percorsi" IGT Bianco



Uva: Moscato secco

Tipologia del terreno: Calcareo Marnoso

Densità d'impianto: 5.500 piante per ettaro

Resa: 50,00 q/ha

Periodo di vendemmia: Fine Settembre

Macerazione: A freddo in pressa chiusa per 6 ore

Fermentazione: Senza bucce in acciaio a temperatura controllata di 16 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, fiori d'arancia, 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: Dry moscato

Type of soil: Limestone and marlstones

Vine density: 5.500 plants per hectare

Grape yield: 50 q/ha

Harvest: End of September

Maceration: Cold in closed press for 6 hours

Fermentation: In stainless steel tanks at controlled temperature of 16 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 orange flower 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.

