

MOSTO PARZIALMENTE FERMENTATO BIANCO

VIVACE, VOLUTTUOSA DOLCEZZA

C'è chi lo definisce brioso, a noi piace qualificarlo come sconvolgente perché è tutto ciò che non ci si aspetta. Elegante ed esclusivo, voluttuoso e intrepido non teme giudizi né pregiudizi.

Vitigno: 100% prodotto con uve moscato

Zona di produzione: Bubbio (AT)

Esposizione geografica: sud

Tipo di terreno: calcareo

Sistema di allevamento: controspalliera semplice con potatura a guyot

Anno impianto: 1976

Epoca di vendemmia: prima o seconda decade di settembre a seconda dell'annata

Metodo di raccolta: manuale

Vinificazione: Macerazione pellicolare 15/20 h in pressa pneumatica per una maggiore estrazione di aromi primari. Fermentazione a temperatura controllata (15-17 °C), con inoculo di lieviti selezionati fino allo svolgimento di 5-5,5 gradi di alcool. L'imbottigliamento viene infine preceduto da filtrazione sterile ad impedire riprese fermentative del prodotto.

Tempi di vinificazione e affinamento: 3-4 mesi in vasche d'acciaio e riposo in bottiglia di 1 mese

Colore: giallo paglierino brillante con riflessi dorati

Profumo: fine, vivace e persistente, intensamente aromatico, delicato, con aroma fruttato che ricorda pesca gialla, albicocca matura, pera Kaiser, salvia e il timo

Sapore: al palato risulta pieno, dolce ma non stucchevole, con una gradevole sensazione albicocca matura

Gradazione alcolica: 5-5,5 %vol. a seconda dell'annata

Abbinamenti: tipico vino da dessert, quindi in abbinamento con dolci, frutta, gelati e pasticceria secca

Temperatura di servizio: si serve fresco a 8-10°C

Informazioni tecniche: contenuto 0,50 cl.

Imballo: scatole da 6 bottiglie

