



GRAPPOLO
NEL CALICE



MOSCATO SPUMANTE



Uve:

Moscato Giallo

Zona di produzione:

vigneti della zona Euganea.

Ceppi per Ha:

3000 - 4000

Uva per ceppo:

da 1 a 3 kg

Tipologia di terreno:

medio impasto tendente all'argilloso con presenza di scheletro.

Metodo di produzione

I vignaioli, come da tradizione, seguono il vigneto in modo da ottenere un'uva integra e di qualità.

La vendemmia viene effettuata tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre.

Le prime operazioni di cantina consentono di ottenere un mosto "fiore" mantenendo gli acini integri. La creazione della bollicina, attraverso il metodo Martiniotti, è seguita con maestria nella nostra cantina utilizzando le moderne tecniche.

Caratteristiche analitiche:

Acidità 6,5 g/l

Alcol 6 % vol.

Residuo zuccherino 100 g/l

Pressione 4 bar

Caratteristiche organolettiche:

All'aspetto si presenta limpido, giallo paglierino, con un perlage fine e spuma densa.

Al naso è intenso e fruttato con sentori di pesca ed agrumi.

Al palato è dolce, fruttato e con una piacevole acidità.

"Le informazioni tecniche sono indicative, non impegnative"