



# MOSCATO

Metodo Charmat

**PRIMA VENDEMMIA IMBOTTIGLIATA:** 2016.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Vigneti di proprietà situati ad Ascoli Piceno.

**VITIGNO:** Moscato 100%.

**ALTIMETRIA MEDIA:** 200-300 metri s.l.m.

**TERRENO:** Medio impasto tendente al sabbioso.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot.

**DENSITÀ D'IMPIANTO:** 5.000 ceppi per ettaro.

**VENDEMMIA:** La raccolta delle uve avviene manualmente. I grappoli vengono adagiati in cassette da circa 20 kg.

**FERMENTAZIONE:** Spumante delicato, ottenuto direttamente dalla "fermentazione del mosto" in autoclave di acciaio inox di piccole dimensioni a temperatura controllata di 15/17 C con una permanenza di oltre 30gg.\*



## VISTA

Giallo scarico e limpido. Spuma abbondante ed evanescente, perlage a grana fine e persistente.



## OLFATTO

Bouquet delicato, aromatico e fruttato tipico del Moscato, con note floreali di biancospino, balsamiche di menta e salvia e fruttate di pesca bianca e mela verde



## GUSTO

Incisivo, tra morbidezza e sapidità, giustamente equilibrato. L'acidità che accompagna la dolcezza, soprattutto quando la temperatura di degustazione è quella giusta (10 C), contribuisce ad un'armonia gusto-olfattiva di impagabile piacevolezza.

