



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.



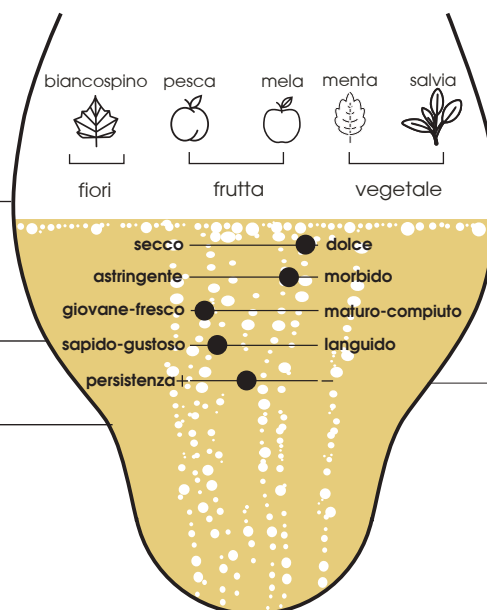
OLFATTO

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.





MOSCATO

Charmat Method

FIRST VINTAGE: 2016.

PRODUCTION AREA: Company owned vineyards located in Ascoli Piceno.

VARIETY: Moscato 100%.

ALTITUDE: 200-300 m a.s.l.

SOIL: Medium-textured, tending towards a sandy soil.

TRAINING SYSTEM: Guyot.

PLANT DENSITY: 5000 plants per hectare.

HARVEST: The grapes are hand picked and gently placed in cases of about 20 kgs.

VINIFICATION: A delicate sparkling wine, obtained directly from the fermentation of the must in small sealed stainless steel tanks at a controlled temperature of 15/17 C for over 30 days.



SIGHT

Pale limpid yellow. Delicate abundant fizziness. Persistent, tight-grained perlage.



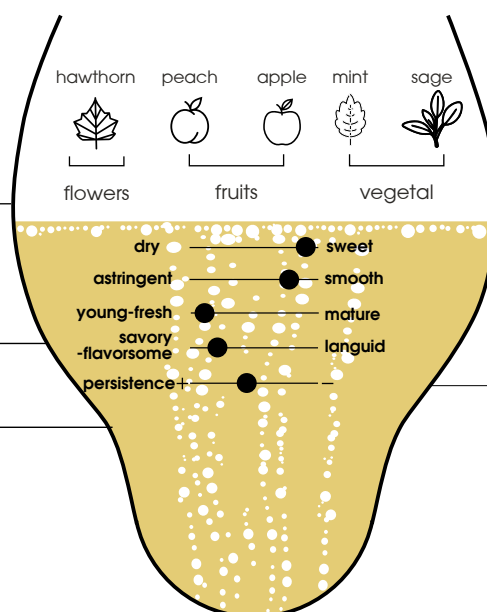
SMELL

A delicate, aromatic and fruity bouquet typical of Moscato with floral hints of hawthorn; balsamic nuances of mint and sage and fruity scents of white peach and green apple.



TASTE

Well-balanced, smooth and savory. The acidity that accompanies the sweetness, especially when tasting takes place at the right temperature (10 C), contributes to a priceless pleasant nose-palate harmony.





MOSCATO

Metodo Charmat

ERSTE ABGEFÜLLTE LESE: 2016.

ANBAUGEBIET: Eigene Weinberge in Ascoli Piceno.

REBSORTE: 100% Muskateller.

DURCHSCHNITTliche HÖHENLAGE: 200-300 m ü.d.M.

BODENBESCHAFFENHEIT: Mittlere Mischung, zu sandig tendierend.

REBERZIEHUNG: Guyot.

ANPFLANZUNGSDICHTE: 5.000 Stöcke pro Hektar.

LESE: Die Lese wird händisch durchgeführt. Die Trauben werden in Kisten zu ca. 20 kg gelegt.

FERMENTATION: Feiner Sekt, direkt erhalten von der "Gärung des Mostes" in einem kleinen Autoklav aus Edelstahl mit kontrollierter Temperatur von 15/17 °C bei einem Aufenthalt von mehr als 30 Tagen.*



FARBE

Freies und klares Gelb.
Schaum reichlich und flüchtig,
feinkörnig und anhaltende Pèrlage.



DUFT

Feines Bouquet, aromatisch und
fruchtig, typisch für Muskateller, mit
blumigen Noten von Weißdorn,
balsamischer Minze und Salbei und
fruchtige von Pfirsich,
weißem und grünem Apfel.



GESCHMACK

Energisch, zwischen Weichheit und Geschmack richtig
ausgewogen. Die Säure, die die Süße begleitet, vor allem
wenn die Verkostungstemperatur die richtige ist (10 ° C),
trägt zur geschmacklich-olfaktorischen Harmonie von
unbezahlbarer Anmut bei.

