



***MOSCATO DOLCE***

***Vino Spumante di Qualità - Moscato Dolce***

**Tipo di vino:** spumante bianco.

**Uve:** Moscato bianco.

**Zone di produzione:** colline Vastesi.

**Caratteristiche dei terreni:** i nostri terreni presentano un caratteristico medio impasto, con predominanza a volte argillosa e a volte calcarea.

I terreni hanno tutti esposizione a Sud, Sud-Est, e altitudine si aggira intorno ai 200 m. s.l.m.

**Sistema di allevamento:** pergola abruzzese.

**Densità ceppi/ha:** densità media 3500

**Resa ettoltri di vino per ettaro:** mediamente 70

**Epoca di vendemmia:** prima decade di Settembre (vendemmia scalare per consentire la concentrazione aromatica dei grappoli vendemmiati in seconda raccolta).

**Vinificazione:** grazie all'utilizzo della pigiatura soffice e della fermentazione a temperature controllate, garantiamo il conferimento al mosto di tutte le migliori molecole aromatiche presenti nell'uva.

Il vino-mosto, base spumante, viene fermentato in autoclave con metodo Charmat fino ad ottenere il prodotto desiderato dopo un periodo di circa 60-80 giorni.

Seguono operazioni di illimpidimento e di stabilizzazione tartarica a freddo con successivo imbottigliamento isobarico.

**Fermentazione:** nella prima fase in serbatoi di acciaio inox, nella seconda (durante la spumantizzazione) la fermentazione avviene in autoclavi di acciaio inox.

**Vista:** ha colore giallo paglierino con riflessi brillanti ed un perlage fine e persistente.

**Olfatto:** bouquet intenso e persistente, aromatico, delicato con sentori di frutta a pasta gialla e fiori di arancio.

**Gusto:** equilibrato, la dolcezza è ben supportata dall'acidità, retrogusto persistente ed aromatico.

**Gradazione Alcolica:** 6,5% Vol

**Temperatura ottimale di servizio:** 8/10°C

**Abbinamenti:** ideale per dessert di ogni genere.

