

Moscato dolce

Provincia di Pavia

I.GT



ABBINAMENTO ENO-GASTRONOMICO

essendo un mosto di uve parzialmente fermentato l' accompagnamento ideale è con dolci cremosi di pasticceria, oppure in abbinamento a crostate di frutta, panettoni e pandori. Temperatura di servizio: 12°C.

Az. Agr.
Molinari
di Molinari Filippo

GIACITURA DEI VIGNETI:

Prima Fascia Collinare del comune di Borgo Priolo.

ESPOSIZIONE:

Sud-Est

DENSITA' D'IMPIANTO:

4000 ceppi ad Ha

UVAGGIO:

moscato

RESA PER ETTARO:

80 quintali

ETA' MEDIA DEI VIGNETI:

20 anni

OPERAZIONI ENOLOGICHE:

La vinificazione ha inizio con la pressatura soffice dell'uva intera, in ambiente reso privo di ossigeno per evitare l'insorgere di processi ossidativi. Il mosto fiore viene filtrato e conservato in un recipiente d'acciaio a temperatura controllata. In un secondo momento, il mosto verrà fatto fermentare in autoclave fino al raggiungimento dei 6° alcolici, infine stabilizzato ed imbottigliato.

SCHEDA TECNICA:

Colore: giallo oro intenso.

Profumo: bouquet fruttato, con la classica predominanza del sentore di uva matura.

Sapore: dolce senza asperità, fresco, fruttato, elegante e di pieno carattere.

DATI ANALITICI:

-Titolo alcolico effettivo: 6,00 % vol

-Zuccheri residui: 70 g/l

-Acidità: 6,15 g/l

-pH: 3,15

Az. Agr. MOLINARI

Di Molinari Filippo

Via Cappelletta 62/a 27040 Borgo Priolo (PV)

Tel.: 0383/871305- 335/5422267

P.IVA: 02345740183 C.F.: MLNFPP84E16M109X