

O75

CARATI

MOSCATO DOLCE

**UVE**

Moscato Giallo

ZONA DI PRODUZIONE

Pendici dei Colli Euganei

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Morenico, vulcanico

SISTEMA DI IMPIANTO

Guyot

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

Alta

EPOCA DI VENDEMMIA

Fine settembre

DISPONIBILITÀ

Fine anno

GRADO ALCOLICO

6,5% vol

RESIDUO ZUCCHERINO

95 g/lit

ACIDITÀ TOTALE

5,9 g/ lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8° C

BICCHIERE CONSIGLIATO

Bicchiere a calice

DURATA

Due anni

FORMATO (ml)

750

SCHEDA TECNICA

La vendemmia è tardiva, manuale, con selezione delle uve. Segue breve contatto con le bucce, pressatura soffice, decantazione naturale del mosto a base temperature. La presa di spuma e successivo affinamento su fecce fini avvengono in autoclave per circa due mesi.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore giallo dorato luminoso, con perlage fine e persistente. Profumo tipico varietale con sentori di frutta esotica e di buccia d'arancio, pesca e albicocca. Dolce, con note di delicata aromaticità di agrumi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accompagna perfettamente con tutta la pasticceria e con la cioccolata. Ottimo abbinamento con i dolci festivi.