Pura Terra

MOSCATO DOLCE

UVE
Moscato Giallo

ZONA DI PRODUZIONE
Veneto

TIPOLOGIA DEL TERRENO
Morenico, vulcanico

SISTEMA DI IMPIANTO
Guyot

DENSITÀ DELL'IMPIANTO
Alta

EPOCA DI VENDEMMIA
Inizio settembre

DISPONIBILITÀ
Fine anno

GRADO ALCOLICO
10% vol

RESIDUO ZUCCHERINO
90 g/lit

ACIDITÀ TOTALE
5,3 g/ lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO
6 - 8° C

BICCHIERE CONSIGLIATO
Bicchiere a coppa

DURATA
Due anni

FORMATO (ml)
750

SCHEDA TECNICA

Vendemmia tardiva, manuale, con selezione delle uve. Dopo un breve contatto con le bucce, segue una pressatura soffice e decantazione del mosto a basse temperature. Metodo Charmat di circa 2 mesi partendo dal mosto a temperatura controllata fino al raggiungimento del grado alcolico desiderato.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Il colore è giallo intenso e luminoso, con perlage persistente ed elegante. Bouquet di pesca, albicocca e fiori d'arancio. Dolce e aromatico al palato con perfetta armonia tra acidità e mineralità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accompagna perfettamente con tutta la pasticceria fresca e secca. Ottimo l'abbinamento anche con la cioccolata e i dolci delle festività.