

VINO BIOLOGICO



## ALESSIA

Moscato biologico



### DESCRIZIONE:

Colore giallo paglierino con riflessi di tonalità verde. Vino dall'animo fresco e vivace.

Intensamente aromatico, si dimostra delicato e dall'armonico equilibrio tra acidità e zuccheri. Ideale con i dessert, perfetto come aperitivo.



### CLASSIFICAZIONE:

I.G.P. Terre Siciliane

### ZONA DI PRODUZIONE:

Colline iblee

### TERRENO E ALTIMETRIA:

Sabbie rosse, 170 m. slm

### UVE IMPIEGATE:

100% Moscato biologico

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot

### ETÀ MEDIA DEL VIGNETO:

12 anni

### RESA PER ETTARO:

100 Q.

### VINIFICAZIONE:

Crio-macerazione per 12 ore con le bucce e fermentazione a bassa temperatura.

### SPUMANTIZZAZIONE:

Presatura di spuma con metodo Charmat con fermentazione lenta a bassa temperatura.

### AFFINAMENTO:

1 mese in acciaio e  
1 mese in bottiglia

### GRADAZIONE:

9% vol.

### FORMATI:

bottiglia cl. 75

### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8° - 10°