

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°