



DESIDERIO Marche I.G.T. Moscato Bianco



LA VITICOLTURA

I vini Venturi sono il frutto delle vigne situate a circa 250 m sul livello del mare con esposizione a SUD/EST; tutte le lavorazioni vengono eseguite rigorosamente a mano.

La sanità dei vigneti e il diradamento per la costante ricerca dei grappoli migliori, regalano ai vini qualità organolettiche uniche e una limitata selezione di bottiglie.

Forma d'allevamento a cordone speronato; resa per ettaro di 90 q.

L'ENOLOGIA

Spremitura soffice, con il vuoto, delle uve appena raccolte.

Successiva fermentazione e affinamento in acciaio applicando una temperatura costante di 16°C.

Tre mesi di affinamento in bottiglia ne completano l'evoluzione.

LE CARATTERISTICHE

Indicazione Geografica Tipica

Vitigni: Moscato Bianco 50% - Moscato Giallo 50%

Titolo alcolometrico: 12% vol. [percentuale soggetta a leggere variazioni a seconda dell'annata]

Epoca migliore per il consumo: 2-5 anni

Temperatura di Servizio: 8-10° C

Analisi Organolettica:

Giallo Paglierino carico quasi dorato, buona consistenza e limpidezza.

Molto intenso e complesso con note aromatiche di pesca gialla, di albicocca e agrumi. I profumi floreali ricordano il biancospino, la ginestra e il gelsomino.

E' secco, abbastanza caldo, morbido con buona intensità e persistenza.

La bocca riflette aromaticità del moscato resa fine dalla freschezza.

Abbinamenti

L'aromaticità di questo vino richiede cibi con sapori decisi: pesce crudo (sushi), salmone affumicato, formaggi erborinati o muffati e caprini.

Formati Disponibili: 750 ml in bottiglia Borgognotta.



Az. Agr. VENTURI ROBERTO
Castelleone di Suasa (AN)



**Enoteca
Dorica**

Via Damiano Chiesa, 19 - 60123 ANCONA
Tel.071.33927 - E-mail: info@enotecadorica.com
Enoteca on-line : www.enotecadorica.com