

“BIANCO NERO”

Moscato Naturale



Prima annata di produzione: 2006

Numero di bottiglie prodotte: 10.000

Uvaggio: Moscato bianco 90%, Alicante nero 10%

Zona di produzione: Colline ai piedi del Monte Conero ad 1Km in linea d'aria dal mare al centro della zona DOC nel Parco Naturale del Conero; esposizione Sud Sud-Est; 250 m s.l.m.

Tipologia di terreno: Argille e marne calcaree intercalate a sabbie

Sistema di allevamento: Guyot

Resa per ettaro: 90 quintali di uva (60 hl di vino)

Epoca della vendemmia: Ultima decade di Settembre

Tipo di raccolta: Manuale

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve diraspate; fermentazione lenta in autoclave a 18°C interrotta col freddo al raggiungimento di circa 6° alcool

Esame organolettico: Delicatissimo è il colore giallo paglierino incorniciato da minuto perlage. Finissimo il sentore zuccherino delle uve moscate che trasmettono eleganti profumi di rosa gialla. La delicata dolcezza è avvolgente al gusto, sedata da una piacevole freschezza che apporta un apprezzabile equilibrio ed armonia.

Abbinamenti: Si sposa elegantemente con la pasticceria fine come ai migliori panettoni e pandori, nonché a frutta e gelati.

Temperatura di servizio: 8 °C

VENDEMMIA.

ALCOOL:

ACIDITÀ TOT:

ACIDITÀ VOL:

PH:

SOLFOROSA TOT:

SOLFOROSA LIBERA:

ZUCCHERI RESIDUI:

ESTRATTO SECCO: