



MOSCATELLO SELVATICO VENDEMMIA TARDIVA PUGLIA IGP

Classificazione:

Moscateello Selvatico Puglia Igp Vendemmia Tardiva.

Uve: Moscateello Selvatico da vendemmia tardiva.

Zona di produzione: Territorio di Ruvo di Puglia in zona collinare.

Sistema di allevamento: Alberello.

Epoca di vendemmia: Prima decade di Novembre.

Vinificazione: Le uve appassite in pianta vengono portate subito in cantina e sottoposte alla pigiadiraspatura, poi raffreddate a 10°, quindi subiscono una breve macerazione in pressa per 4/6 ore in modo da estrarre gli aromi delle bucce. Si raccoglie il mosto fiore per la fermentazione in barrique dove il vino affina per circa 6 mesi sui lieviti. Successivamente viene messo in acciaio dove riposa per circa 2 mesi prima dell'imbottigliamento.

Note organolettiche: Riflessi paglierini e delicate nuance dorate nel calice. Arancia candita, camomilla, mele renette e zucchero filato stesi su un aromatico tappeto erbaceo. Al gusto ritornano gli agrumi e delicati fiori d'arancio. Ricca e fresca la scia fruttata nel finale.

Abbinamenti Gastronomici: Sospiri al limone, pasticceria a base di pasta di mandorla, crostate alla frutta, bocconotti, taralli zuccherati, formaggio semistagionato maturato nella frutta, gorgonzola.

Temperatura di servizio: 10 C°

Dati analitici:

Grado alcolico svolto 14% vol
Residuo zuccherino 60,00 g.l.
Acidità totale 5,50 g.l.

