



# MOSCATELLO SELVATICO

**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, boconotti, 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.

