

MOSCATO IGP VIVACE “Vigna Sialla”

VARIETA' UVE: moscato 100% coltivata e vinificata in
Agricoltura Biologica Certificata: Valoritalia IT BIO 015

Tipo di raccolta : Raccolta uve a mano fine Settembre.

Tecnica di produzione:

Fermentazione parziale $\frac{3}{4}$ gg. con stoccaggio in botti di acciaio inox a una temperatura di 5°
Rifermentazione naturale in primavera successiva alla vendemmia per leggera vivacità tipica dell' Oltrepò Pavese.

Trattamenti: refrigerazione, centrifugazione e microfiltrazione.

Consumo ottimale : Da 6 mesi dalla vendemmia.

Durata : 3 anni

Totale produzione: 5.000 circa

Caratteristiche organolettiche:

Colore – Giallo paglierino, con riflessi dorati, brillante, buona viscosità.

Profumo – Fragrante, intenso, con sentori di albicocca e delicate note speziate alla salvia.

Sapore – Di buona struttura, piacevole, equilibrato.

Temperatura di servizio 4/6°C

Grado alcolico 5,5% vol.

Zuccheri residui 10 gr/lit max.

Formato bottiglia 0,75 lit

Accostamento cibi:

Dessert, dolci grassi e farciti.

