



Scheda tecnica

Mizzica D.O.P. MOSCATO DI NOTO

Zona di produzione

D.O.P. MOSCATO DI NOTO (SR) territorio della Val di Noto.

Vigneti:

Ha 1,8

Sistema di allevamento:

Controspalliera allevata a cordone speronato alto;

Densità d'impianto:

4500 V/Ha;

Produzione/ceppo:

1,8 Kg;

Pedoclima:

Terreno fitto e lievemente argilloso.

Vitigno:

Moscato bianco e 5% di vitigni siciliani (*Regano, Muscatedda, Nzolia*)

Vendemmia:

Raccolta manuale nella prima decade di agosto.

Vinificazione:

Dopo la raccolta le uve vengono diraspate, quindi una soffice pressatura con estrazioni frazionate segue una decantazione statica del mosto e inoculo del mosto attivato precedentemente, fermentazione ed affinamento in acciaio

Affinamento:

In acciaio e bottiglia per almeno 8 mesi

Caratteristiche:

Giallo chiaro con leggeri riflessi verdi. Al naso pesca bianca, frutta gialla e te verde. Al palato è sottile e agile, ben equilibrato, leggero.

Imbottigliamento:

Solo filtrazione.