



Scheda tecnica **Mizzica “Vigna Miucia” DOC Sicilia Moscato bianco**

Zona di produzione

Vigneti: *Ha* 1,8 c.da Miucia
Sistema di allevamento: Controspalliera allevata a Guyot;
Densità d’impianto: 4500 V/Ha;
Produzione/ceppo: 1,3 Kg;
Pedoclima: Terreno fitto con substrato calcareo e argilloso.
Clone selezionato: Moscato Bianco VCR3 1013P CFC57/34 CO

Vitigno: Moscato bianco (*muscat à petit grains*) uva già citata dai romani come Apicae (da Catone) o Apianae (da Columella e Plinio)

Vendemmia: La raccolta è manuale nei primi giorni di agosto al fine di ottenere uve con buona acidità e mantenere un grado zuccherino adeguato alla tipologia di vino.

Vinificazione: Le uve vengono solamente diraspate e raffreddate fino a 10° al fine di conservare tutti i precursori aromatici, segue una soffice pressatura con estrazioni frazionate e una decantazione statica del mosto con inoculo del mosto attivato precedentemente, fermentazione lunga e lenta a bassa temperatura 10/14°.

Affinamento: In acciaio e bottiglia per almeno 8 mesi

Caratteristiche: Giallo chiaro con leggeri riflessi verdi. Al naso pesca bianca, frutta gialla, lime e gelsomino e salvia. Al palato è sottile e agile, ben equilibrato, leggero, articolato con finale piacevole e marino.

Imbottigliamento: Solo filtrazione.

Chiusura: Tappo DIAM5

- Certified Organic BIOAGRICERT
- Certified natural VINNATUR

GRADO ALCOLICO 12,50 ACIDITÀ TOTALE 7.95 PH 3.03