



Scheda tecnica

Notissimo Moscato di Noto

Zona di produzione

C.da Miucia DOP Moscato di Noto - Sicilia,

Vigneti *Ha 1,5:*

Sistema di allevamento: Controspalliera allevata a Guyot;
Densità d'impianto: 4500 V/Ha;
Produzione/ceppo: 0,8 Kg;
Pedoclima: Terreno medio-calcareo di buona tessitura.

Vitigno:

Moscato bianco e Moscatella;

Vendemmia:

Raccolta manuale e selettiva in due – tre epoche vendemmiali: a completa maturazione, in sovra-maturazione e nelle annate che lo consentono una piccola percentuale (10%) viene appassita sulla pianta;

Vinificazione:

Dopo la raccolta una delicata diraspatura e una macerazione a freddo, la successiva fermentazione del mosto a bassa temperatura (8°C.); raggiunti i 10,50-11° alcolici la fermentazione viene bloccata dall'abbassamento rapido della temperatura (-3°C), segue una decantazione statica a freddo.

Malolattica:

Svolta

Affinamento:

In acciaio e bottiglia per almeno 2 anni.

Caratteristiche organolettiche:

Colore giallo oro; profumo etereo di frutta gialla matura; in bocca è morbido e fruttato con buona acidità. (Z.R. 60/60 gr./Lt.)

Chiusura:

Tappo *SELECT GREEN 100*

Bottiglia:

Vetro verde scuro Uvag da 375 ML

- Certified Organic BIOAGRICERT
- Certified natural VINNATUR

GRADO ALCOLICO 12,00 ACIDITÀ TOTALE 7.75 PH 3.18