



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, 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