

**ZONA DI PRODUZIONE:**

Montalcino - Siena - Località Sant'Angelo in Colle. Terreni collinari con orientamento sud-sud-ovest.

VIGNETI:

Moscato bianco

ANDAMENTO CLIMATICO:

Inverno mite e poco piovoso. Una temperata stagione estiva è stata preceduta da caldi mesi primaverili. Benefiche piogge alla metà di Agosto hanno condotto ad una regolare epoca vendemmiale.

PRODUZIONE PER ETTARO:

22 q.li di uva pari a 8,6 hl di vino.

RESA UVA-VINO:

39% (rispetto al 70 - 72% di una vendemmia normale).

APPASSIMENTO:

Sulla pianta per circa 45 giorni con taglio dei tralci gli ultimi giorni di Settembre.

PIGIATURA:

Spremitura soffice, dopo un'accurata cernita dei grappoli.

VINIFICAZIONE:

Fermentazione molto lenta in barriques da 225 litri ed in parte in acciaio inox termocondizionato, con ripetute filtrazioni a cole fino a raggiungere l'alcool svolto desiderato.

AFFINAMENTO:

Un anno in barriques nuove e 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**COLORE:**

Oro chiaro lucente e sfavillante

ALCOOL:

12% vol

PROFUMO:

Grande impatto, con aromi primari di moscato nettissimi, delicati sentori di rosa ed albicocca disidratata.

ZUCCHERI:

135g/l

SAPORE:

Denso, concentrato. Lo spessore dato dal residuo zuccherino, è elegantemente bilanciato da una fresca acidità. Una nota di salvia arricchisce le sensazioni già percepite al profumo, lasciando un retrogusto fresco e lunghissimo.

ACIDITÀ TOTALE:

5.0g/l

**TEMPERATURA
DI SERVIZIO:**

12° C

Servire in bicchieri ampi.