



### ZONA DI PRODUZIONE:

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

### VIGNETI:

Moscato bianco

### ANDAMENTO CLIMATICO:

Inverno poco piovoso e non troppo freddo, ma lungo. Un ritardo al germogliamento ha contenuto i danni della gelata dell'8 di aprile, che comunque ha ridotto la produzione in parecchie vigne. Dopo la pioggia del 21 aprile non vi sono state precipitazioni fino a dopo la vendemmia.. Temperature con escursioni sopra i 40°C in luglio ed agosto.

### PRODUZIONE PER ETTARO:

17 q.li di uva pari a 5,3 hl di vino.

### RESA UVA-VINO:

31% (rispetto al 70 - 72% di una vendemmia normale).

### APPASSIMENTO:

Sulla pianta, per circa 45 giorni.

### PIGIATURA:

Spremitura soffice, dopo un'accurata cernita dei grappoli.

### VINIFICAZIONE:

Fermentazione molto lenta in barriques da 225 litri, fino a raggiungere l'alcool svolto desiderato.

### AFFINAMENTO:

Per circa 2 anni in barriques nuove e minimo 6 mesi in bottiglia.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

### COLORE:

Oro chiaro lucente e sfavillante

### ALCOOL:

11.6% vol

### PROFUMO:

Malgrado la permanenza per 2 anni in barriques nuove, il legno non è percettibile: significa che la potenza aromatica del Moscadello è enorme e domina con i suoi netti sentori di albicocca disidratata, di rosa ed un pizzico di salvia.

### ZUCCHERI:

108g/l

### ACIDITÀ TOTALE:

5.6 g/l

### SAPORE:

Pieno e concentrato, ma non stucchevole grazie ad una fresca acidità che ben bilancia lo spessore enorme. I frutti già percepiti all'olfatto si intrecciano con una trama mielosa molto invitante, conducendo ad un retrogusto lunghissimo ed intrigante.

### ESTRATTO SECCO NETTO:

38.6 g/l

### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

12° C

*Servire in bicchieri ampi.*