



Pascena - Moscadello di Montalcino DOC

Vendemmia Tardiva 2014



| | |
|-------------------------------|---|
| Zona di Produzione: | Montalcino - Siena - Località Sant'Angelo in Colle. Terreni collinari con orientamento sud-sud-ovest. |
| Vigneto: | Moscato bianco. |
| Produzione per ettaro: | 10 q.li per ettaro |
| Resa uva-vino: | 45 % |
| Appassimento: | Disidratazione in pianta. |
| 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: | in vasche termocondizionate, segue un lungo invecchiamento in bottiglia. |
| Imbottigliamento: | Imbottigliato il 09/11/2016. 2.640 bottiglie 0,375 |

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

| | |
|---------------------------------|--|
| Colore: | Giallo dorato brillante. |
| Profumo: | bouquet complesso e floreale, di rosa gialla e fiori di agrumi, con evidenti sentori di pompelmo e delicate nuance di moscato. |
| Sapore: | in bocca ritroviamo le note tipiche e fruttate della cultivar, perfettamente bilanciate dalla fresca vena acida. Retrogusto piacevole, sapido e persistente. |
| Alcool: | 12 % vol |
| Zuccheri: | 122 g/l |
| Acidità totale: | 5,4 g/l |
| Temperatura di servizio: | 12° C |

Servire in bicchieri ampi (Chianti e Cabernet Sauvignon)