



# Pascena - Moscadello di Montalcino DOC

## Vendemmia Tardiva 2015



<b>Zona di Produzione:</b>	Montalcino - Siena - Località Sant'Angelo in Colle. Terreni collinari con orientamento sud-sud-ovest.
<b>Vigneto:</b>	Moscato bianco.
<b>Produzione per ettaro:</b>	30 q.li per ettaro
<b>Resa uva-vino:</b>	45 %
<b>Appassimento:</b>	Disidratazione in pianta.
<b>Pigiatura:</b>	Spremitura soffice, dopo un'accurata cernita dei grappoli.
<b>Vinificazione:</b>	Fermentazione lenta a temperatura controllata di 16°C in acciaio inox termocondizionato, fino al raggiungimento dell'alcool svolto desiderato. La fermentazione alcolica è poi bloccata mediante raffreddamento e successiva filtrazione del prodotto.
<b>Affinamento:</b>	in vasche termocondizionate, segue un lungo invecchiamento in bottiglia.
<b>Imbottigliamento:</b>	Imbottigliato il 15 Maggio 2019 5.111 bottiglie 0,375

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Colore:</b>	Giallo paglierino brillante con riflessi dorati.
<b>Profumo:</b>	Fine ed elegante, in cui spiccano note fruttate di agrume e pesca e sentori floreali delicati di rosa gialla.
<b>Sapore:</b>	Al gusto ritornano i sentori fruttati, uniti ad una fresca vena acida che ben bilancia la piacevole dolcezza. Buona persistenza con finale lungo e minerale.
<b>Alcool:</b>	12 % vol
<b>Zuccheri:</b>	123 g/l
<b>Acidità totale:</b>	6,3 g/l
<b>Temperatura di servizio:</b>	12° C

*Servire in bicchieri ampi (Chianti e Cabernet Sauvignon)*