



Pascena - Moscadello di Montalcino DOC

Vendemmia Tardiva 2018



Zona di Produzione:	Montalcino - Siena - Località Sant'Angelo in Colle. Terreni collinari con orientamento sud-sud-ovest.
Vigneto:	Moscato bianco.
Produzione per ettaro:	20 q.li per ettaro
Resa uva-vino:	44,7 %
Appassimento:	Disidratazione in pianta.
Pigiatura:	Spremitura soffice, dopo un'accurata cernita dei grappoli.
Vinificazione:	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.
Affinamento:	in vasche termocondizionate, segue un lungo invecchiamento in bottiglia.
Imbottigliamento:	Imbottigliato il 08 Febbraio 2023 5.172 bottiglie 0,375

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore:	Giallo paglierino brillante con riflessi dorati.
Profumo:	dal bouquet molto intenso e complesso, con note fruttate di albicocca, pesca e pompelmo seguite da sentori di petali di rosa.
Sapore:	intenso e persistente, con uno straordinario equilibrio tra dolcezza e freschezza. Al retrogusto si ritrovano le note fruttate unite a nuance di miele.
Alcool:	12,5 % vol
Zuccheri:	117 g/l
Acidità totale:	5,2 g/l
Temperatura di servizio:	12° C

Servire in bicchieri ampi (Chianti e Cabernet Sauvignon)