

**ZONA DI PRODUZIONE:**

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

VIGNETI:

Moscato bianco

ANDAMENTO CLIMATICO:

Abbondante piovosità primaverile. Temperature estive nella norma stagionale. Leggera riduzione della produzione a seguito di una gradinata al 15 Agosto. Periodo vendemmiale regolare, senza precipitazioni piovose.

PRODUZIONE PER ETTARO:

20 q.li di uva pari a 7,6 hl di vino.

RESA UVA-VINO:

38% (rispetto al 70% 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:**

Giallo dorato brillante.

ALCOOL:

12,60 % vol

PROFUMO:

Fruttato intenso e persistente, con netti sentori di pesca, albicocca e thè, integrati con gli aromi primari di moscato

ZUCCHERI:

125g/l

ACIDITÀ TOTALE:

5.6g/l

SAPORE:

Denso e concentrato. La dolcezza data dal residuo zuccherino è elegantemente sostenuta da una fresca acidità. Restogusto piacevole e persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

12° C

Servire in bicchieri ampi.