



Pascena

Moscadello di Montalcino

Vendemmia Tardiva 2010 D.O.C.

Zona di produzione:

Montalcino - Siena - Collina di Sant'Angelo affacciata sul fiume Orcia, con felice esposizione a Mezzogiorno che ne permette l'insolazione per l'intera giornata.

Vitigno:

Moscato bianco.

Andamento climatico:

Condizioni climatiche ottimali. Buona piovosità primaverile, estate calda e asciutta con temperature non eccessive. Mese di settembre con un clima molto adeguato: buone temperature diurne e notti fresche. La maturazione si è evoluta in maniera ottimale.

Produzione per ettaro:

37 q.li di uva pari a 16,6 hl di vino.

Resa uva - vino:

45% (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.

Profumo: Intenso, complesso ed elegante, con netti sentori fruttati (albicocca) in equilibrio con gli aromi primari del moscato.

Sapore: Pieno e persistente. La concentrazione zuccherina e la freschezza data dall'acidità rendono il vino piacevole ed equilibrato.

Alcool svolto:	12 %
Zuccheri:	123 g/l
Acidità totale:	5,2 g/l
Temperatura di servizio:	12° C