



COL D'ORCIA
— MONTALCINO —



Pascena

Moscadello di Montalcino

Vendemmia Tardiva 2011 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:

20 q.li di uva pari a 9 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 e persistente, con note di frutta matura e frutta candita piacevolmente integrate all'aroma del moscato.

Sapore:

Presenta un ottimo equilibrio tra l'acidità e la concentrazione data dal residuo zuccherino. Retrogusto ampio e persistente, dove si evidenziano le note aromatiche della cultivar.

Alcool svolto:	12 %
Zuccheri:	136 g/l
Acidità totale:	5,3 g/l
Temperatura di servizio:	12° C