



# Pascena

## Moscadello di Montalcino

### Vendemmia Tardiva 2012 DOC



**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

**Andamento climatico:** Dopo un inverno rigido e con fenomeni nevosi - eventi positivi che hanno favorito solo parzialmente accumulo di acqua nelle falde - la primavera è stata relativamente calda. L'estate è stata molto calda e priva di precipitazioni. Le piogge di inizio settembre hanno lievemente ristabilito l'equilibrio favorendo la maturazione dell'uva sangiovese. Un'annata caratterizzata da una grande siccità estiva che ha visto una forte riduzione delle rese: acini piccoli ed enorme concentrazione delle uve.

**Resa uva-vino:** 45%

**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.

**Imbottigliamento:** Imbottigliato il 26 Agosto 2013: 4.926 bottiglie 0,375

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** Giallo dorato brillante.

**Profumo:** Prodotto di grande intensità aromatica, fruttato, con le tipiche note donate dalla sovra maturazione in equilibrio con gli aromi primari del moscato.

**Sapore:** Vino armonico e persistente, con una concentrazione zuccherina avvolgente sostenuta da una piacevole freschezza acida. Retrogusto tipicamente fruttato.

**Alcool:** 12 % vol

**Zuccheri:** 124 g/l

**Acidità totale:** 5,3 g/l

**Temperatura di servizio:** 12° C

*Servire in bicchieri ampi.*