



# Pascena — MOSCADELLO DI MONTALCINO

## VENDEMMIA TARDIVA 2009 D.O.C



<b>Zona di Produzione:</b>	Montalcino - Siena - Località Sant' Angelo in Colle. Terreni collinari con orientamento sud-sud-ovest.
<b>Vitigno:</b>	Moscato bianco.
<b>Andamento climatico:</b>	L'inverno ha registrato una piovosità nella media stagionale. Le abbondanti piogge primaverili hanno rallentato l'accrescimento vegetativo. Tipica estate secca con modeste precipitazioni. Epoca di raccolta regolare con uve sane e mature.
<b>Produzione per ettaro:</b>	20 q.li di uva pari a 9 hl di vino.
<b>Resa uva - vino:</b>	45 % (rispetto al 70% di una vendemmia normale).
<b>Appassimento:</b>	Sulla pianta per circa 45 giorni con taglio dei tralci gli ultimi giorni di Settembre.
<b>Pigiatura:</b>	Spremitura soffice, dopo un'accurata cernita dei grappoli.
<b>Vinificazione:</b>	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.
<b>Affinamento:</b>	Un anno in barriques nuove e 6 mesi in bottiglia.

### DATI ORGANOLETTICI

<b>Colore:</b>	Giallo dorato brillante.
<b>Profumo:</b>	Fine, ampio e complesso, con evidenti note floreali tra cui spiccano gelsomino e fiori di acacia, piacevolmente integrati con gli aromi primari del moscato.
<b>Sapore:</b>	Armonico, pieno e persistente. Ottimo equilibrio tra la concentrazione data dal residuo zuccherino e la componente acida del vino. Nel retrogusto si evidenziano le note aromatiche tipiche della cultivar.
<b>Alcool svolto:</b>	12 %vol
<b>Zuccheri:</b>	136 g/l
<b>Acidità totale:</b>	5,0 g/l

*Temperatura di servizio: 12° C, servire in bicchieri ampi.*