



Pascena - Moscadello di Montalcino DOC

Vendemmia Tardiva 2016



Zona di Produzione:	Montalcino - Siena - Località Sant'Angelo in Colle. Terreni collinari con orientamento sud-sud-ovest.
Vigneto:	Moscato bianco.
Produzione per ettaro:	45 q.li per ettaro
Resa uva-vino:	44,6 %
Appassimento:	Disidratazione in pianta.
Pigiatura:	Spremitura soffice, dopo un'accurata cernita dei grappoli.
Vinificazione:	Fermentazione lenta a temperatura controllata di 16°C in acciaio inox termocondizionato, fino al raggiungimento dell'alcool svolto desiderato. La fermentazione alcolica è poi bloccata mediante raffreddamento e successiva filtrazione del prodotto.
Affinamento:	in vasche termocondizionate, segue un lungo invecchiamento in bottiglia.
Imbottigliamento:	Imbottigliato il 06/03/2020 7.900 bottiglie 0,375

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore:	Giallo paglierino brillante con riflessi dorati.
Profumo:	Fine, ampio ed intenso, con le tipiche note fruttate (quali moscato e uva del deserto), accenni di albicocca, pompelmo e piacevoli sentori floreali di rosa e fiori bianchi.
Sapore:	Vino di grande piacevolezza, elegante ed armonico. La sensazione fruttata conduce ad un retrogusto persistente, sapido e minerale.
Alcool:	12,5 % vol
Zuccheri:	132 g/l
Acidità totale:	5,3 g/l
Temperatura di servizio:	12° C

Servire in bicchieri ampi (Chianti e Cabernet Sauvignon)