



MOSCATO O.P. doc

VITIGNO: Moscato Bianco 100%.

ZONA DI PRODUZIONE: Oltrepò Pavese (Lombardia sudoccidentale).

VENDEMMIA: a giusta maturazione (dalla seconda settimana di settembre).

VINIFICAZIONE: macerazione prefermentativa a freddo per 12-24 ore, pressatura soffice, chiarifica statica a 10°C, seguito da leggera fermentazione controllata in autoclave.

DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO:
alcol 5,5%
acidità totale 6,5 g/l
pH 3,3

DEGUSTAZIONE: colore paglierino giallognolo. Profumo aromatico, caratteristico, intenso. Sapore dolce, vivace.

GRADO ALCOLICO: 5,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: ideale con pasticceria secca, crostate.