



MOSCATO San Donato

| | |
|--|--|
| Varietà uva: | Moscato |
| Classificazione: | IGT |
| Zona di produzione: | Area del Monte Vulture, Ripacandida, (PZ) Basilicata |
| Annata di produzione: | 2024 |
| Altitudine vigneto: | 600 metri |
| Superficie vitata dell'azienda: | 22,5 ettari |
| Giacitura vigneti: | Collina |
| Superficie dedicata: | 2 ettari |
| Sistema di allevamento: | Spalliera |
| Tipologia di Terreno: | Terreni di origine vulcanica |
| Epoca di vendemmia: | Prima e seconda decade di settembre. Manuale in cassette |
| Raccolta: | Manuale |
| Vinificazione: | Pressatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata. |
| Affinamento e maturazione: | Affinamento in bottiglia per almeno tre mesi. |
| Gradazione Alcolica: | 13,5% vol. |
| Temperatura di servizio: | 8° - 10° C |
| Abbinamenti consigliati: | Ottimo con antipasti all'italiana, piatti a base di pesce e risotti. |
| Caratteristiche organolettiche: | Colore: giallo paglierino. Profumo: al naso ha sentori fruttati e aromatici. Sapore: fresco, caratterizzato da una struttura complessa, equilibrata e da un finale persistente e lievemente fruttato |

