

Azienda Agricola  
CC  
Costa Catterina

PIEMONTE MOSCATO doc



scheda tecnica

Classificazione: doc

Tipo di vino: bianco frizzante dolce

Numero di bottiglie prodotte: 9.000

Uve: 100% MOSCATO

Sistema di allevamento: guyot

Epoca di vendemmia: meta' settembre

Vinificazione: immediatamente dopo la raccolta, effettuata rigorosamente a mano, l'uva viene pressata delicatamente e il mosto che se ne ottiene viene reso brillante con chiarifici e filtrazioni e stoccato in serbatoi completamente coibentati alla temperatura di 0°C. Tale succo viene conservato in tali vasche fino al momento dell'elaborazione in autoclave per ottenere un vino vivace con una fermentazione alcolica utilizzando lieviti selezionati con un controllo della temperatura di fermentazione.

Materiale vasche acciaio  
fermentazione:

Temperatura fermentazione: 14°-16°C

Epoca di imbottigliamento: gennaio, aprile, luglio dell'anno successivo alla vendemmia

Durata della fermentazione: 12-14 giorni

Gradazione alcolica: 5.5%

Acidità totale: 5,8

pH: 3,34

Capacità di invecchiamento: 2 anni circa

Epoca di massima  
espressione: entro 2 anni dall'imbottigliamento

scheda organolettica

colore: giallo paglierino carico con riflessi leggermente dorati

naso: fresco e delicato, con note aromatiche complesse ed intense

bocca: dolce, gradevolmente acidulo con aroma molto persistente, corposo, rotondo e vellutato.

abbinamenti

Temperatura di servizio: 8-10°

Abbinamento: ottimo come dessert, con fragole e macedonia di frutta

Tipo di bicchiere consigliato: flutte