

MOSCATO

UVE

Grape - Trauben

Moscato

NATURA DEL TERRENO

Soil - Boden

Argille nobili, ghiaia e sabbia
Noble clays, gravel and sand.
Edle Tone, Kies und Sand.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pruning System - Beschneidungssystem

Sylvoz

VINIFICAZIONE:

L'uva viene diraspata all'arrivo in cantina, pigiata e pressata. Decantazione del mosto a 5° C. Successivamente a una filtrazione sgrossante il prodotto viene portato a 0° C ed inviato alla spumantizzazione. Il vino base, a cui vengono aggiunti zuccheri e lievito selezionato, viene immesso in autoclave, attuando una fermentazione naturale lenta e a temperatura controllata (16-18°C). Al raggiungimento della pressione stabilita (5 bar) lo spumante viene refrigerato, segue la filtrazione brillantante e l'imbottigliamento.

WINEMAKING:

Upon arrival at the winery, the grapes are destemmed, crushed, and lightly pressed. The must is clarified through static debourbage at a temperature of 5°C. It is then finely filtered cooled down to 0°C and prepared for the second fermentation. The base wine, to which sugars and selected yeasts are added, is racked into pressurized tanks for a slow natural fermentation at a controlled temperature (16-18°C). Once the proper pressure is reached (5 bar) the sparkling wine is refrigerated, and undergoes polishing filtration before being bottled.

WEINBEREITUNG:

Die Trauben werden bei der Ankunft im Weingut entrappt, gequetscht und gepresst. Das Dekantieren des Mosts erfolgt bei 5 °C. Nach der Grobfiltration wird der Grundwein auf 0° abgekühlt. Danach wird er in einen Autoklaven gefüllt. Hier ruht er auf der Hefe, sodass sich Kohlensäure bilden kann. Bei kontrollierter Temperatur (16-18°C) findet eine langsame, natürliche zweite Gärung statt. Sobald der festgelegte



ETÀ MEDIA VITI

Vineyards' age - Alter der Weinberge

Diverse (dal2016 al 2017)
Different (from 2016 to 2017)
Anders (seit 2016 bis 2017)

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

Age Potential - Alterspotential

3/4 anni - 3/4 years - 3/4 Jahren

RESIDUO ZUCCHERINO

Residual Sugar - Restzucker

71 g/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Service Temperature - Betriebstemperatur

8/10 C°

Druck (5 bar) erreicht ist, wird der Wein abgekühlt. Danach wird er gefiltert und in Flaschen abgefüllt.

NOTE DEGUSTATIVE:

Di colore giallo paglierino intenso con profumo fresco floreale, compensato da un equilibrato residuo zuccherino e una acidità non troppo marcata. Il perlage è fine, persistente ed elegante.

TASTING NOTES:

Deep straw yellow in color, it offers a refreshing floral bouquet nicely balanced by the residual sugar and subtle acidity. Perlage is fine, persistent, and elegant.

VERKOSTUNGSNOTIZEN:

Intensives Strohgelb in der Farbe mit einem frischen, blumigen Bouquet, das durch etwas Restsüße und eine nicht zu ausgeprägte Säure perfekt ausbalanciert wird. Die Perlage ist fein, anhaltend und elegant.

ABBINAMENTO:

Si abbina a quasi tutti i tipi di dolci, siano essi cremosi o secchi.

FOOD PAIRING:

It goes well with most desserts and pastries, including biscuity bakes and soft and creamy mousses.

EMPFOHLENE SERVIERVOSCHLÄGE:

Er passt zu fast allen Desserts, ob cremig oder trocken.