





MOSCATO GIALLO IGT VENETO BIOLOGICO

2021 VINO FRIZZANTE



UVE	MOSCATO GIALLO 100%
UBICAZIONE VIGNETI	COLLI DI LUVIGLIANO (PD)
ALTIMETRIA	50/250 m s.l.m.
ESPOSIZIONE	Sud-Est
ETÀ DELLE VITI	9/19 anni
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
DENSITÀ DI IMPIANTO	4000 Ceppi/ha
RESA	57 q.li/ha
TERRENI	Argille trachitiche e calcari bianchi
VENDEMMIA	Prima decade di settembre, a mano, in cassetta
VINIFICAZIONE	Fermentazione con macerazione di 3 gg senza controllo termico, con i lieviti naturali. Affinamento sui lieviti fino a giugno, aggiunta di mosto della stessa partita, frizzantatura in bottiglia e rifermentazione in bottiglia con il metodo ancestrale. 2 mesi di affinamento prima della vendita. Non contiene solfiti.
ALCOOL ETILICO	12% vol
ZUCCHERI RESIDUI	2,1 gr/L
ACIDITÀ TOTALE	5,00 gr/L
PH	3,45

Color giallo paglierino con riflessi tendenti al dorato, grazie alla macerazione pellicolare di tre giorni sulle bucce. La velatura è data dalla presenza di lieviti in sospensione, con i quali il vino è stato imbottigliato e con cui rifermenta in bottiglia. Intenso al naso, sprigiona profumi di fiori bianchi come gelsomino e gialli di campo, come tarassaco, ginestra, zagara e di frutta come pesca e pera. La presenza di erbe aromatiche come salvia, limoncella e menta, una nota di pepe bianco appena accennata e una delicata sensazione sulfurea rendono il bouquet del vino complesso e intrigante. Al palato è fresco, minerale e sapido, ritornano i sentori di frutta e di erbe aromatiche sulla scia di una persistenza gusto olfattiva che chiude con un finale minerale amaricante di mandorla, che invita alla beva.

Temperatura di Servizio: 10° C.

AUTOCHTONA Award 2017

PREMIO SPECIALE "TERROIR"

Autoctoni che Passione
2017

NELLA TRASFORMAZIONE DEI VINI NON VENGONO IMPIEGATI COADIUVANTI DI ORIGINE ANIMALE.

Terre del Piro S.r.l. - Via Piro 28 - 35038 Torreglia (PD)
info@maeliwine.com - www.maeliwine.it