



d'Il

MOSCATO GIALLO IGT VENETO 2016 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	5/15 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	Diraspapigiatura e pigiatura soffice, macerazione pellicolare per tre giorni, pressatura, fermentazione con lieviti naturali senza aggiunta di solfiti e senza controllo termico, il 20% della massa fermentato in barrique usate e il restante in acciaio. Fine marzo assemblaggio tra le due parti. Rifermentazione in bottiglia con lo stesso mosto di partenza.
TIRAGGIO	18 Maggio 2017
ALCOOL ETILICO	12% vol
ZUCCHERI RESIDUI	0,9 gr/L
ACIDITÀ TOTALE	5,30 gr/L
ESTRATTO SECCO	18,0 gr/L
PH	3,46

Il colore di questo vino gioca tra tonalità di giallo dorato e riflessi lievemente aranciati e ambrati. L'opalescenza è data dalla presenza dei lieviti in sospensione, con i quali il vino è stato imbottigliato, secondo il metodo ancestrale. Al naso rivela un'intensità potente, che sprigiona profumi di fiori e frutta gialla come la mela golden, la pesca e la frutta esotica come la papaya, che insieme all'albicocca si fa candita. La frutta secca si ritrova sotto forma di croccante di mandorle e nocciole. In bocca è caldo, la morbidezza è equilibrata da una piacevole sensazione tannica dovuta alla macerazione pellicolare del vino. Note sulfuree e smaltate rendono il bouquet del vino ampio e ancora più interessante. Il sorso restituisce gli aromi percepiti al naso con una lunghissima persistenza gustativa. Il finale è caratterizzato da un'interessante scia minerale potente e sapida, che invita alla beva.

Temperatura di Servizio: 10° C.


MAELI
COLLI EUGANEI

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

