

Spumante Dolce Moscato

VINO SPUMANTE AROMATICO DI QUALITÀ

Vitigno: Moscato 100%.

Zona di produzione: Vigneto di proprietà piantato nel 1980 con viti selezionate personalmente. Situato nella tenuta Cattani nella parte a Sud del Lago di Garda ad una altitudine di 190 m.s.l.m.

Terreno: Calcareo sabbioso con buona dotazione di argilla (20%) con esposizione che va da Nord a Sud.

Vendemmia: Manuale, con selezione dell'uva in vigna e in cantina.

Resa per ettaro: 90 q.li/Ha di uva.

Epoca di raccolta: Ultima decade di Agosto.

Vinificazione: Diraspato e pressato. Segue chiarifica statica di 1/2 giorni. Sfecciatura e fermentazione a temperature di 15/16° C per circa 15 giorni in vasca di acciaio inox fino a fine fermentazione.

Affinamento: Rimane in vasca dopo la fermentazione alcolica per effettuare la fermentazione malolattica sulle fecce per circa un mese a basse temperature e frequenti battonage. Sfecciato e nuovamente affinato per ulteriori 3 mesi passa ulteriori 60 giorni in autoclave per la presa di spuma. Imbottigliato riposa per circa un mese prima di essere commercializzato.

Imbottigliamento: Prima decade del mese di Aprile.

Tappo: Sughero agglomerato.

Caratteristiche organolettiche: Ottenuto da monovitigno di Moscato. Colore giallo paglierino con riflessi vivaci, profumo di illefiore, frutta matura e vaniglia. Dolce, morbido e fresco al palato viene ad essere esaltato dalla leggera frizzantatura.

Temperatura di Servizio: 8/10° C.

Vita media del Vino: Da consumarsi entro i tre anni.

Abbinamenti gastronomici: Indicato come accompagnamento dessert a frutta esotica e pasticceria secca.

Dati analitici:

Grado alcolico: 8% vol.

Acidità totale: 5,60 g/l.

Ph: 3,30.

Estratto secco netto: 21 g/l.

Anidride solforosa totale: 80 mg/l.

Wine Maker: Corrado Cattani

