

# SCHEDA MOSCATO DI BASELICE

08/04/2009 10.46.00

Moscato di Baselice Igt beneventano 2007

Vitigno 100% Moscato di Baselice

Annate in vendita 2007

Forma di allevamento ad alberello

Densità di impianto 2000 piante ettaro

Suolo depositi di marne, argilla e limo del fiume Fortore

Gradazione alcolica superiore 13%

Temperatura di servizio consigliata 10°

Produzione annuale 1200 bottiglie

Vinificazione

L'appassimento su fruttai all'aperto dura fino a Natale.

Macerazione pellicolare prefermentativa a freddo. Pressatura soffice e fermentazione alcolica a 16°. Fermentazione malolattica parziale. Un anno in barriques di rovere Tronçais. Un anno di riposo in bottiglia

Descrizione organolettica

Colore giallo oro con riflessi di miele. Profumi di albicocca matura, note floreali di frutta matura su un fondo di ginestra. Pieno e succoso nella sua mineralità al gusto, fresco, persistenza lunga.

Note. L'etichetta è di peltro, la vigna è a ottocento metri di quota, è un vigneto antichissimo, salvato dalla passione per un vitigno eroico, come peraltro la vigna.

08/04/2009 10.46.00

08/04/2009 10.46.00