

MUSCARÒ



Varietà: 100% Moscato delle Rose

Località di produzione: Partinico (PA), Sicilia

Tenore alcolico: 14,5% vol

Provenienza uve: Contrada Lavatore

Tipologia del terreno: tufo calcareo

Esposizione e altitudine: nord est - 350 m s.l.m

Sistema di allevamento: Guyot

Piante per ettaro: 4500

Età media delle viti: 15 anni

Resa uva per ha in q.Li: 20

Vendemmia: fine agosto

METODO DI APPASSIMENTO

Surmaturazione in pianta

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Fermentazione: acciaio inox

Temperature di fermentazione: 25° C

Durata della fermentazione: 30 giorni

Affinamento: Tonneau per 12 mesi

Modalità di stabilizzazione: filtrazione ad 3 micron

Conservazione: 8/9 anni

NOTE ORGANOLETTICHE

Un complesso bouquet di rosa, mele cotte, scorza d'arancia, miele d'acacia, mirtillo e ciliegie rosse mature. In bocca è succoso e dolce, perfettamente bilanciato dalla vena acida. Sorso caldo e di ottima corrispondenza gusto-olfattiva. Il finale è lungo, piacevole e dalle nuances di pepe bianco e chiodi di garofano.

