



## FEELING MOSCATO DOLCE PROVINCIA DI PAVIA IGT



GIACITURA DEI VIGNETI: Prima Fascia Collinare del comune di Torricella Verzate

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest

TIPO DI TERRENO: Calcareo

DENSITA' D'IMPIANTO: 4000 ceppi ad Ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 25 anni

UVAGGIO: 100% Moscato

RESA PER ETTARO: 70 quintali

EPOCA DI RACCOLTA: metà di settembre

### OPERAZIONI AGRONOMICHE

La potatura secca a Guyot viene eseguita a partire da fine gennaio, mantenendo un numero di 7-8 gemme per ceppo. Da maggio, con la scacchiatura e la spollonatura vengono eliminati i germogli superflui e legati quelli principali; sono operazioni basilari per mantenere un buon equilibrio vegetativo e produttivo della pianta, soprattutto nel caso di vigneti giovani. Ad inizio agosto, dopo l'invasatura, viene eseguito il diradamento dell'uva per distribuire al meglio la produzione della vite sui tralci più vicini al ceppo e per evitare che si creino affastellamenti di grappoli (causa principale dell'attacco di muffa grigia nelle annate umide); il diradamento dei grappoli, che favorisce una migliore maturazione dell'uva, permette di avere una maggior concentrazione di sostanze zuccherine ed aromatiche oltre che una migliore sanità del prodotto.

Da oltre 15 anni pratichiamo l'inerbimento dei vigneti per creare un più equilibrato rapporto chioma-radice della vite e per salvaguardare gli insetti utili al vigneto; per lo stesso motivo vengono utilizzati antiparassitari a basso impatto ambientale ed evitato l'utilizzo di diserbanti chimici.

La raccolta dell'uva è manuale, in cassette da 18 kg.

### OPERAZIONI ENOLOGICHE

La vinificazione in bianco ha inizio con la pressatura soffice dell'uva intera, preventivamente selezionata e cernita a mano; l'intera operazione di pressatura viene fatta in ambiente inertizzato, per evitare che l'aria vada ad ossidare i delicati composti aromatici del Moscato. Il mosto fiore, chiarificato e travasato dopo circa un giorno, viene filtrato e conservato in un recipiente d'acciaio a 0°C.

Solo in un secondo momento, il mosto di Moscato verrà fatto fermentare in autoclave fino al raggiungimento dei 5,5° alcolici, infine verrà stabilizzato a freddo ed imbottigliato con microfiltrazione sterile.

## SCHEDA TECNICA

*Colore:* giallo oro intenso, brillante.

*Profumo:* bouquet fine, fresco e fruttato, con la classica predominanza del sentore di uva matura. Sapore: dolce senza asperità, fresco, fruttato, elegante e di pieno carattere.

DATI ANALITICI:	- Titolo alcolico effettivo:	5,50 % vol
	- Zuccheri residui:	70 g/l
	- Acidità:	6,30 g/l
	- pH:	3,10
	- Estratto secco:	23,00

## ABBINAMENTO ENO-GASTRONOMICO

*Qualificazione:* mosto di uve parzialmente fermentato. *Accompagnamento:* ideale a fine pasto oppure in accostamento a frutta dolce di stagione. Può essere proposto in accostamento a dolci cremosi di pasticceria, oppure in abbinamento a crostate di frutta, panettoni e pandori.

*Temperatura di servizio:* 8°C.

*Modo del servizio:* stappare la bottiglia al momento.