



ELICRISO MOSCATO PROVINCIA DI PAVIA IGT



NOTE TECNICHE

VITIGNO: moscato (100%)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO: 3000 ceppi per ettaro

ESPOSIZIONE: sud, sud-ovest

Le uve, raccolte manualmente nei vigneti attorno all'azienda, subiscono una pressatura soffice. Il mosto fiore così ottenuto riposa in una vasca di acciaio a bassa temperatura in modo da consentire la massima estrazione di sostanze aromatiche. Al mosto sono aggiunte sostanze chiarificanti per favorirne l'illimpidimento. La fermentazione alcolica è indotta con lieviti selezionati e si svolge a temperatura controllata. La fermentazione è interrotta al raggiungimento di pochi gradi alcolici per mantenere il mosto dolce. Il vino è poi travasato e messo in autoclave. Qui avviene la seconda fermentazione, indotta da lieviti selezionati che danno una frizzantezza naturale al vino. Il vino è infine filtrato, stabilizzato e imbottigliato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

VISTA: colore giallo paglierino con accentuati riflessi dorati.

OLFATTO: profumo intenso e aromatico, fruttato e vegetale, con note di pesca e salvia.

GUSTO: dolce e morbido, con una piacevole freschezza.

ABBINAMENTI: vino da dessert, ottimo con pasticceria secca, torte con panna e crema pasticcera o a base di frutta.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 °C



AZIENDA AGRICOLA MANUELINA S.S.A.

Frazione Ruinello di Sotto, 3/A - 27047 Santa Maria della Versa (PV)

Tel. 0385.278247 - email: info@manuelina.com

www.manuelina.com