COL D'ORCIA

MOSCADELLO DI MONTALCINO
VENDEMMIA TARDIVA
PASCENA
2018

L'Annata

L'inverno è stato caratterizzato da una piovosità nella media ed alcuni episodi nevosi nel mese di febbraio, che hanno permesso di colmare il cospicuo deficit idrico scaturito dalla siccità dell'estate precedente. L'inizio della primavera è stato mite, con piogge sporadiche, seguito dal caldo dei mesi di giugno e luglio.
Agosto è stato caratterizzato da piogge deboli e intermittenti nelle prime tre settimane, e temperature medie di 25°C. Durante la prima settimana di settembre si sono registrate alcune giornate piovose, con massime di 30°C, proprio a ridosso della raccolta, iniziata a metà settembre.

Vinificazione e affinamento

Le uve di Moscato Bianco vengono lasciate disidratare in pianta, quindi vendemmiate tardivamente. Dopo un'accurata cernita dei grappoli, si procede ad una spremitura soffice. La fermentazione è lenta e alla temperatura costante di 16° C, in acciaio inox termocondizionato. Una volta raggiunto l'alcol svolto desiderato, la fermentazione alcolica viene bloccata mediante raffreddamento del mosto e successiva filtrazione. Non affina in legno, ma solamente in bottiglia per oltre quattro anni.

Dati Tecnici

Vitigno: Moscato Bianco

Alcool: 12,5 % vol
Zuccheri: 117 g/l
Acidità totale: 5,2 g/l

Temperatura di servizio: 12° C



COL D'ORCIA S.R.L. Società Agricola
Via Giuncheti 53024 Montalcino – Italia
info@coldorcia.it+39 0577 80891