COL D'ORCIA

MOSCADELLO DI MONTALCINO
VENDEMMIA TARDIVA
PASCENA
2016

L'Annata

L'inverno mite ha accelerato sensibilmente l'inizio della stagione vegetativa, poi rallentata dalle copiose piogge primaverili, che hanno riportato l'andamento nella norma. Dalla seconda decade di giugno, e per tutto il mese di luglio, si è registrato un graduale e benefico innalzamento delle temperature. Agosto è stato invece caratterizzato da notevoli escursioni termiche e assenza di pioggia, condizioni ottimali per la perfetta maturazione delle uve.

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: 132 g/l
Acidità totale: 5,3 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