COL D'ORCIA

MOSCADELLO DI MONTALCINO
VENDEMMIA TARDIVA
PASCENA
2014

L'Annata

L'inverno è stato mite e piovoso, registrando temperature sopra la media stagionale. A cavallo tra la fine della primavera e l'inizio dell'estate si è registrato un anticipo della fase vegetativa della vite, dovuta alle piogge intense e persistenti di giugno e luglio. È seguito quindi un periodo soleggiato che è durato fino alla seconda metà di settembre, con temperature miti.

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 barriques da 225 litri ed in parte in acciaio inox termocondizionato. Una volta raggiunto l'alcol svolto desiderato, la fermentazione alcolica viene bloccata mediante raffreddamento del mosto e successiva filtrazione. Affina un anno in barrique nuove e sei mesi in bottiglia.



Dati Tecnici

Vitigno: Moscato Bianco

Alcool: 12 % vol
Zuccheri: 122 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