COL D'ORCIA

MOSCADELLO DI MONTALCINO
VENDEMMIA TARDIVA
PASCENA
2012

L'Annata

ad un inverno rigido e con fenomeni nevosi, eventi positivi che hanno favorito solo parzialmente accumulo di acqua nelle falde, è seguita una primavera relativamente calda. L'estate è stata invece molta calda e priva di precipitazioni. Le piogge di inizio settembre hanno lievemente ristabilito l'equilibrio, favorendo la maturazione delle uve. Un'annata caratterizzata da una grande siccità estiva, quindi, che ha visto una forte riduzione delle rese: acini piccoli ed enorme concentrazione 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 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: 124 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