COL D'ORCIA

MOSCADELLO DI MONTALCINO
VENDEMMIA TARDIVA
PASCENA
2011

L'Annata

Le abbondanti piogge primaverili e le elevate temperature del periodo hanno causato uno sviluppo vegetativo anticipato di circa dieci-quindici giorni, con un conseguente anticipo sull'invaiatura nella seconda decade di luglio. Tra fine agosto e inizio settembre le temperature sono state elevate, condizioni che hanno portato ad una vendemmia anticipata di oltre una settimana, con rese molto basse ma buona qualità 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: 136 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