COL D'ORCIA

MOSCADELLO DI MONTALCINO
VENDEMMIA TARDIVA
PASCENA
2008

L'Annata

Nella stagione primaverile si è registrata una abbondante piovosità. L'estate ha registrato temperature nella norma stagionale, ma l'evento che ha segnato la stagione è stata la grandinata di Ferragosto, che ha portato ad una leggera riduzione della produzione. La vendemmia non ha registrato criticità, né precipitazioni, svolgendosi in maniera regolare.

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: 12,6 % vol
Zuccheri: 125 g/l

Temperatura di servizio: 12° C



WINE ENTHUSIAST WINE STAR AWARDS
PREMIO CHIOCCIOLA slow wine
SUSTAINABLE WINERY 3E EQUALITAS

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