COL D'ORCIA

MOSCADELLO DI MONTALCINO
VENDEMMIA TARDIVA
PASCENA
2019

L'Annata

L'inverno è stato mite, con temperature minime nel mese di gennaio a cui sono seguite le piogge nella seconda parte di febbraio. La primavera, fresca e piuttosto piovosa, ha anticipato i mesi di giugno e luglio caratterizzati al contrario da un solo significativo fenomeno piovoso. Agosto ha registrato un andamento in linea con la media stagionale, e grazie alle riserve idriche ed alle temperature che non hanno raggiunto picchi eccessivamente elevati, l'apparato fogliare è rimasto pressoché intatto ed efficiente. Tutto ciò ha permesso una lenta ed omogenea maturazione delle uve, ottimale per l'ottenimento di una perfetta maturità fenolica e tecnologica.



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: 13 % vol
Zuccheri: 133 g/l
Acidità totale: 6,2 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