



MOSCATO

Superficie vitata:	ha 00.56.42
Uvaggio:	Moscato 100%
Coltivazione:	Spalliera tradizionale con potatura Guyot semplice e tipica della zona.
Resa:	55 q/ha
Vendemmia:	Metà Settembre
Vinificazione:	Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata, rifermentazione in autoclave.
Tipo terreno:	Argilloso calcareo
Altitudine:	210 mt S.l.m.
Esposizione:	Sud-Est
Grado alcolico:	5,5% vol.
Acidità totale:	5,60% - 3,37ph
Caratteristiche:	Vino ottenuto dalla selezione di uve Moscato. Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Fragrante con sentori di pesca ed albicocca.
Temperatura di servizio:	5-6 °C
Abbinamenti:	Torte, dolci e desserts in genere.

Azienda Agricola
CORDINI ENRICO

Località Casa Nuova, 10 - 27049 ZENEVREDO (PV)
TEL/FAX 0385 241991
P.IVA: 01703350189 - Cod. Fisc.: CRD NRC 71E22 I968K
www.vinicordini.it - info@vinicordini.it