

# Cordini

## MOSCATO

**TIPOLOGIA:**

Moscato bianco dolce frizzante

**UVAGGIO:**

Moscato 100 %

**COLTIVAZIONE:**

Guyot semplice con una densità di 4000 ceppi /ha

**RESA:**

65 qli di uva / ha

**TERRENO:**

argilloso calcareo con esposizione a sud – est a circa 200 mt.s.l.m.

**VINIFICAZIONE:**

l'uva raccolta in cassette viene pressata direttamente e fatta fermentare senza la presenza di bucce in vasche a una temperatura controllata di 16 °C

**AFFINAMENTO:**

in vasche di acciaio a una temperatura controllata di 5 °C per circa 3 mesi.

Rifermentazione in autoclave per 1 mese prima dell'imbottigliamento.

**CARATTERISTICA:**

vino vivace dal colore giallo dorato con sentori di pesca ed albicocca.

**GRADO ALCOLICO:**

5,5 % vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

5-7 °C

**ABBINAMENTI:**

torte, dolci e desserts in genere