



MOSCATO DI SARDEGNA

DOC - PASSITO



CARATTERI ORGANOLETTICI

Colore: giallo dorato intenso, tendente all'ambrato.

Profumo: ampio e complesso, decisamente aromatico, al naso esprime un bouquet di fiori d'acacia passiti, confettura di albicocca, agrumi canditi e dolci note vanigliate e speziate sul finale.

Sapore: setosa fluidità, dolcemente morbido, sontuoso e di gran corpo. Una buona sapidità bilancia le sensazioni dolci, e offre al degustatore un lunghissimo finale di frutta secca, albicocca, piccoli frutti tostati e delicate spezie.

UVAGGI

Moscato 100%.

ZONA DI PRODUZIONE

Cresce nel cuore del Sud Sardegna che guarda il mare. Le radici affondano in suoli mediamente profondi e permeabili di marne, arenarie e calcari marnosi del miocene. La costante presenza dei venti marini mitiga il clima asciutto e soleggiato della zona.

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Macerazione a freddo del pigiato per 12 ore e successiva pressatura soffice. Il mosto fiore viene fatto decantare a freddo e la frazione pulita avviata alla fermentazione condotta da lieviti selezionati a una temperatura di 12°C

INVECCHIAMENTO

È un vino che offre le sue migliori potenzialità a partire dai tre anni dalla vendemmia e che mantiene le sue qualità organolettiche per molti anni.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

In locali freschi, asciutti e al riparo dalla luce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da servire fresco (10-12°C).

ACCOSTAMENTI AL CIBO

Perfetto in abbinamento a formaggi erborinati e stagionati, sa ben accostarsi alla pasticceria secca, piccante.