



Adriano Grasso

Vignaiolo



METODO CLASSICO MOSCATO "DORO"

Vigneti

Vitigno%: 100% Moscato bianco
 Terreno: argilloso calcareo
 Epoca di vendemmia: metà settembre
 Vendemmia: manuale in cassette da 25 kg

Vinificazione

L'uva pigiata subisce una crio-macerazione per 8-10 ore a 2-3 °C e successivamente viene sottoposta a una pressatura soffice. Il mosto ottenuto è chiarificato a 10 °C per alcune ore, quindi travasato e messo in fermentazione. Fermentazione con lieviti selezionati fino al raggiungimento di 7% alcol
 Temperatura di fermentazione: 14-16 °C
 Durata: 15 giorni
 Fermentazione malo-lattica: no
 La fermentazione alcolica è arrestata raffreddando il vino a 0 °C e viene successivamente filtrato.
 A fine novembre, il vino viene imbottigliato e grazie a fermenti naturali svolge una lenta fermentazione in bottiglia (circa 6 mesi) fino a 9-10% di alcol. La permanenza *sur lie* è di circa 12 mesi.

Note di degustazione

Giallo paglierino di media intensità. Perlage fine e persistente; note di timo, salvia e una cascata di note floreali. Armonico con buona combinazione tra dolce, acidità a struttura.