



Lo  
em

**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