

ANLUMA - Moscatello di Taggia - Vendemmia Tardiva

Riviera Ligure di Ponente DOC
Vendemmia 2016

DATI AGRONOMICI:

Vitigno utilizzato: 100% Moscato bianco - Moscatello di Taggia (barbatelle garantite Associazione produttori Moscatello di Taggia).

Zona di produzione: Aregai - Santo Stefano al Mare (IM)

Altitudine: da 10 a 20 mt slm

Tipo di suolo: Calcereo - Argilloso.

Orientamento ed esposizione: sud

Sistema di allevamento: Guyot

Epoca di vendemmia: fine Agosto

Pratiche Agronomiche: Inerbimento

Certificazione: Vino prodotto con processi a basso impatto ambientale- ente certificatore: Suolo e salute.

DATI ENOLOGICI:

Vinificazione in bianco di uve raccolte a mano e raffreddate, fermentazione del mosto a temperatura controllata e affinamento in botti di acciaio inox.

DATI ANALITICI:

Acidità totale (gr/lt): 4,91

Alcol: 17,5% vol.

CARATTERISTICHE:

Colore: Oro antico luminoso.

Profumo: Scorze di agrumi canditi, pesche sciropate, frutta disidratata, albicocca essicata, foglie di tè.

Sapore: Struttura e freschezza buone, ottima sapidità, finale lunghissimo di mandorla amara.

ABBINAMENTI:

Formaggi stagionati, gorgonzola, foie gras terrina.

Temperatura di Servizio: 12°C

