

# Moscato

Dolce  
Vino Spumante

Il Moscato Spumante è senza dubbio il vino dolce più consumato al mondo. Originariamente coltivato in Grecia con il nome "Anathelicon moschaton" il vino è cresciuto in popolarità soprattutto in Europa durante il Medioevo, influenzato anche dalle invasioni barbariche. Furono i Celti a gustarlo come bevande pura, frizzante e servita fredda, al contrario degli antichi romani che lo allungavano con acqua, spezie e preferivano servirlo a temperatura ambiente. Oggi, il Moscato Dolce viene prevalentemente gustato freddo, come vino estivo rinfrescante o in abbinamento ai dolci.

## Varietà

Moscato 100%

## Area di produzione

Italy, Veneto, Treviso  
Conegliano

**Età vigneto:** 15 anni  
**Altitudine:** 120 metri slm  
**Resa per ettaro:** 8.500 Kg/ha  
**Estensione del vigneto:** 5,5 ha  
**Sistema di allevamento:** Sylvoz  
**Esposizione:** Sud-est

## Dati Tecnici

**Alcol:** 7% vol. / **pH:** 3,25  
**Acidità totale:** 6 g/L  
**Zuccheri residui:** 70 g/L

 **Longevità** 2 anni

## Abbinamenti

 Dolci italiani classici tra cui crostate di albicocche, cannoli e frutti di bosco.

## Composizione del terreno


Molto calcareo.  
41% sabbia, 28% limo, 37% argilla.

## Lavorazioni

Scarificazione sotto filare. Inerbimento interfilare con miscuglio di graminacee e leguminose. Tecniche di agricoltura eco-compatibile.

## Produzione 15.000 bottiglie

La produzione è di 8.500 Kg per ettaro, 85 ettolitri per ettaro, 2.000 grammi per pianta, 1 pianta per 2 bottiglie.

 **Temperatura di servizio** 6°c

