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

Italia, 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

Composizione del terreno

Moderatamente calcareo.
41% sabbia, 28% limo, 31% argilla.

Lavorazioni

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

Dati Tecnici

Alcol: 7% vol. / **pH**: 3.25
Acidità totale: 6 g/L
Zuccheri residui: 70 g/L

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.

Longevità

2 anni

Temperatura di servizio

6°C

Abbinamenti

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