

“AMBROSIA” - I.G.T. LAZIO MOSCATO



Vigneto

Vitigno	Moscato
Altitudine	130 metri slm
Primo anno di produzione	2010
Ceppi per ettaro	4000
Uva per ettaro	50 quintali
Periodo di vendemmia	Settembre
Terreno	Vulcanico di medio impasto

Cantina

Le uve vengono raccolte in cassette nel mese di Settembre, nelle primissime ore della giornata, decisamente surmature e vinificate in bianco in tini di acciaio alla temperatura controllata di 15°C.

Dopo la fermentazione il vino viene affinato in acciaio fino alla primavera successiva, dove viene imbottigliato a freddo per conservarne le caratteristiche primarie.

Grado Alcool	14,00 % vol.
Acidità Titolabile	4,90 gr/ lt
Anidride Solforosa Totale	105 mg/lt
Affinamento	In acciaio

Degustazione

Tipico vino aromatico italiano. Al bicchiere ci regala piacevolissime esplosioni aromatiche, tipiche del vitigno. In bocca è caldo, sapido e decisamente ammorbidito dai residui zuccherini. Finale dalla lunghissima e piacevolissima persistenza.

Abbinamento

Si abbina perfettamente ai dolci tipici della tradizione italiana., in particolare la pasticceria secca, e i formaggi salati accompagnati con marmellate e miele.