



# Pascena

## Moscadello di Montalcino

### Vendemmia Tardiva 2013 DOC



<b>Zona di Produzione:</b>	Montalcino - Siena - Località Sant'Angelo in Colle. Terreni collinari con orientamento sud-sud-ovest.
<b>Vigneto:</b>	Moscato bianco.
<b>Produzione per ettaro:</b>	15 q.li per ettaro
<b>Andamento climatico:</b>	Il benefico inverno ricco di piogge ha ristabilito il grado di umidità del terreno a livelli ottimali dopo la siccitosa annata 2012. Germogliamento e fioritura sono avvenuti nei periodi tipici degli ultimi anni e l'andamento climatico estivo che non ha registrato valori estremi, ha ricordato le annate "tradizionali" del passato. La vendemmia è iniziata nella seconda metà di settembre, favorita da ottime escursioni termiche e da piogge cadute nei momenti opportuni.
<b>Resa uva-vino:</b>	45%
<b>Appassimento:</b>	Disidratazione in pianta.
<b>Pigiatura:</b>	Spremitura soffice, dopo un'accurata cernita dei grappoli.
<b>Vinificazione:</b>	Fermentazione molto lenta in barriques da 225 litri ed in parte in acciaio inox termocondizionato, con ripetute filtrazioni a cole fino a raggiungere l'alcool svolto desiderato.
<b>Affinamento:</b>	In vasche termocondizionate, segue un lungo invecchiamento in bottiglia.
<b>Imbottigliamento:</b>	Imbottigliato il 09/11/2016: 2.666 bottiglie 0,375

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Colore:</b>	Giallo dorato brillante.
<b>Profumo:</b>	Estremamente fruttato e floreale, con evidenti note di miele, pesca e rosa gialla perfettamente integrate con l'aroma moscato.
<b>Sapore:</b>	Vino di grande personalità, armonico ed equilibrato. Presenta una piacevole acidità che permette di esaltare la tipicità aromatica delle uve Moscato.
<b>Alcool:</b>	12 % vol.
<b>Zuccheri:</b>	135 g/l
<b>Acidità totale:</b>	6,0 g/l
<b>Temperatura di servizio:</b>	12° C

*Servire in bicchieri ampi (Chianti e Cabernet Sauvignon)*