

## Moscato 2022 - Monte Brecale Az. Agr.



Nazione: Italia  
Regione: Veneto  
Territorio: Colli Euganei  
Geologia Terreno: Calcareo-marnoso  
Genere: Vino  
Tipologia: Bianco  
Vitigno: Moscato  
Annata: 2022  
Età delle Vigne: 20-30 anni  
Resa: 80 q/ha  
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato  
Fermentazione: Fermentazione Spontanea  
Lieviti: Indigeni  
Affinamento - Contenitori: 8 mesi in vetro  
Invecchiamento: 6 mesi in bottiglia  
Grado Alcolico: 13%  
Formato bottiglia: 0,75 l  
Box content: 6  
Tappo: Sintetico  
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Al naso sentori aromatici e caratteristici, note floreali e erbacee. In bocca è teso e minerale. Un accenno ammandorlato sullo sfondo.

Affina prima 8 mesi in vetroresina, poi 6 mesi in bottiglia.