

Moscato 2023 - Monte Brecale Az. Agr.



Nazione: Italia
Regione: Veneto
Territorio: Colli Euganei
Geologia Terreno: Calcereo-marnoso
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: Moscato
Annata: 2023
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.