



MOSCATO DOLCE OLTREPO PAVESE D.O.C.

Descrizione

Prodotto dalla vinificazione in purezza dell'uva Moscato. Un classico vino dolce da dessert, leggermente mosso, da servire freddo con dolci e torte

Scheda tecnica

Vitigno:	Moscato
Denominazione:	Moscato Dolce Oltrepo Pavese
Designazione:	D.O.C.
Tipo di terreno:	calcareo, argilloso
Altimetria:	da 350 a 380 mt slm
Sistema di allevamento:	Guyot
Inerbimento:	totale
Metodi di difesa:	lotta antiparassitaria ad impatto ambientale controllato
Epoca di vendemmia:	fine settembre
Modalità di raccolta:	manuale con selezione dei grappoli

Vinificazione

Breve macerazione a freddo e successiva pressatura soffice. Il mosto viene chiarificato tramite decantazione, successivamente fermenta in recipienti di acciaio inox a temperatura controllata fino al livello di zuccheri desiderato e all'arresto per raffreddamento. Segue la rifermentazione in contenitori a pressione per ottenere la naturale leggera frizzantezza e l'imbottigliamento in condizioni isobariche.

Affinamento

Dopo l'imbottigliamento viene normalmente conservato in locali termocondizionati per almeno 3 mesi.

Dati analitici

Alcool:	6.0% vol
Zuccheri:	dolce

RICONOSCIMENTI RECENTI

Wein-plus.de (Germania)

Moscato Dolce 2013 - p.ti 82/100

Guida Viniplus - AIS Lombardia

(Associazione Italiana Sommeliers)

Moscato dolce 2010

Azienda Agricola SanMichele ai Pianoni

Località Pianoni - 27047 Montecalvo Versiggia (Pavia)

tel./fax +39 0385 99842

www.sanmicheleai pianoni.it

info@sanmicheleai pianoni.it - pianoni.wines@gmail.com