



MILLENOVECENTODIECI MOSCATO SECCO

SANNIO D.O.C.

Vitigno principale:

Moscato al 100% allevato in vecchi impianti posti a 400 mslm su terreni calcareo argillosi della provincia di Benevento.

Caratteristiche:

Si presenta con un colore giallo paglierino limpido. Al naso si apprezzano sentori verdi di macchia mediterranea come menta e salvia impreziositi da aromi fruttati di albicocca e pera. In bocca il sorso è fresco e leggero con una persistenza aromatica lunga sul finale fine e armoniosa.

Vendemmia e vinificazione:

Le uve vengono raccolte a mano nel mese di Settembre e portate in cantina in cassette. Qui avviene la diraspapigiatura e successiva fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio per circa due settimane. Dopo l'illimpidimento naturale, il vino viene fatto affinare in acciaio per qualche mese e poi imbottigliato.

Abbinamento:

Antipasti di pesce e frittture; formaggi freschi.

Temperatura di servizio:

Servire a 8°C.

CODICE	DESCRIZIONE	GRADAZIONE	CAPACITÀ	ALTEZZA (CM)	DIAMETRO (CM)	PESO (KG)	CODICE EAN
	MOSCATO SECCO - SANNIO D.O.C.	13°	75 cl	28,5	7,5	1,33	8051166521504
CARTONE (VERSIONE BOTTIGLIA VERTICALE)				PALLET 80X120			
N. BOTTIGLIE	CODICE EAN	DIMENSIONE (HxLxP) CM	PESO (KG)	COMPOSIZIONE		ALTEZZA	
6	8051166521511	17x25x31	8,28	9 STRATI DA 11 CARTONI		165	