

LUNA DEL PARCO

Moscato Giallo Veneto IGT

Indicazione geografica tipica

Nasce da uva moscato giallo di vendemmia dicembrina, raccolta a mano. L'uva viene lasciata in vigneto fino al mese di dicembre e, solo quando l'annata è favorevole allo sviluppo della botrite nobile larvata, si procede alla raccolta. Pigiata e lasciata a macerare per alcuni giorni alla temperatura esterna. Il mosto, pressato delicatamente per un giorno, viene fatto fermentare liberamente in cantina. Finisce la fermentazione entro la tarda primavera. Affina sulle proprie fecce per alcuni anni sino all'imbottigliamento. Il colore è dorato e i suoi profumi sono inebrianti: è di accattivante dolcezza; è il vino dell'amicizia e dell'amore.



Dati Tecnici

Vino:	Moscato Giallo Veneto IGT
Vitigno:	Moscato Giallo
Vigneto:	Anno di impianto 1981
Alcol:	12 %
Terreno:	Origine vulcanica, calcareo, marmoso
Altitudine/Esposizione:	
Sistema di allevamento:	Guyot
Densità :	3.000 ceppi per Ha
Resa per Ha:	6 Hl
Produzione:	900 bottiglie
Vinificazione e affinamento:	La vinificazione avviene in macerazione per 12 giorni, svinato e messo subito in barriques (40% nuove, 60% secondo passaggio). La malolattica avviene in barriques. Dopo 12 mesi viene travasato in vasche di acciaio e lasciato un anno prima dell'imbottigliamento. Non sono vengono effettuate chiarifiche né filtrazioni. Ulteriori 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Caratteristiche del Vino

Colore:	Giallo oro che, con il passare del tempo, diventa
Note Olfattive:	Albicocca, pesca, agrumi e fichi canditi, miele
Gusto:	Dolce di grande piacevolezza, di setosa morbidezza.

Codici di Riciclaggio

71 GL	22 PAP	90 C/ALU	51 FOR	20 PAP	21 PAP	05 PP
----------	-----------	-------------	-----------	-----------	-----------	----------