

IL FILO  
DELLE  
VIGNE

# LUNA DEL PARCO

## Moscato Giallo Veneto Indicación Geográfica Típica

Nace de uva de Moscatel Amarillo Fior d'Arancio, de vendimia en diciembre, realizada a mano. El color es dorado, su aroma embriagador recuerda al albaricoque, al melocotón, a la flor de Azahar, a la miel, al caramelo; es de una cautivante dulzura. Es el vino de la Amistad y del Amor.

### DATOS TÉCNICOS



Vino	Luna del Parco
Vendimia	2016
Cepa	Moscatel Amarillo
Viñedo	Año de implantación 1981
Alcohol	12,00%
Acidez gr./l.	7.10
Ph	3.49
Terreno	Origen volcánico, calizo, arcilloso
Sistema de poda	Cordón bilateral
Densidad	3.000 cepas por Ha
Rendimiento por Ha	6 HI
Producción	900 botellas de 0.500 l.
Vinificación	Con uva de vendimia tardía (principios de diciembre); breve maceración mosto-pellejo; estabilización al frío durante 36 horas; fermentación durante 7 días a 15° C en pequeños contenedores de acero. Después la filtración con alcohol a 13,5° C + 6 de azúcares residuos elevados el trasiego en botellas durante 4 meses.

### CARACTERÍSTICAS DEL VINO

Color	Amarillo dorado, que con el tiempo, se convierte en amarillo ámbar
Perfume	Albaricoque, melocotón, cítricos, higos confitados, miel, melón, caramelo, crema pastelera
Gusto	Dulce, de gran placer, sedoso