

LUNA DEL PARCO

Moscato Giallo Veneto IGT

Indicazione Geografica Tipica

Nasce da uva moscato giallo di vendemmia tardiva, raccolta a mano. L'uva viene lasciata sul tralcio e, solo nelle annate favorevoli allo sviluppo della botrite nobile. 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:	11,5 %
Terreno:	Origine vulcanica, calcareo, marnoso
Altitudine/Esposizione:	80 m
Sistema di allevamento:	Guyot
Densità :	3.000 ceppi per Ha
Resa per Ha:	6 hl
Produzione:	500 bottiglie
Vinificazione e affinamento:	La vinificazione avviene al 50 % con uva appassita in cassetta e 50 % con uva di vendemmia tardiva. L'uva durante l'inverno viene pigiata e lasciata a macerare per alcuni giorni alla temperatura esterna. Il mosto pressato delicatamente per un girone viene fatto fermentare liberamente in cantina. Finisce la fermentazione entro la tarda primavera. Affina sulle proprie fecce per alcuni anni sino all'imbottigliamento.

Caratteristiche del Vino

Colore:	Giallo oro che, con il passare degli anni, diventa giallo ambra
Note Olfattive:	Albicocca, pesca, fichi canditi, miele, Fiori d' arancio e anice
Gusto:	Dolce di grande piacevolezza e di setosa morbidezza.

Formati disponibili 0.5 lt
Scatole da 6 bottiglie
Vita media scaffale 10 anni
Tappo sughero