

MOSCATO - VERDUZZO Quercus

Ben equilibrato, dolce, ma abbastanza fresco da chiedere il bis ...

Colore, aroma e gusto

Aspetto: giallo paglierino.

Aroma: uva moscata, fiori di acacia.

Gusto: dal corpo pieno e chiusura prolungata, accompagnato dall'aroma di nettare di acacia.

Consiglio del sommelier

Abbinamenti: dolci tradizionali sloveni, strudel di mele e crespelle. Interessante con formaggi erborinati.

Temperatura di servizio: 8-10 °C.

Potenziale di invecchiamento: fino a 3 anni.

Metodo di produzione

Origine

Area vinicola di Brda (Collio sloveno)

Versante di impianto: sud-ovest, sud, est

Tipo di vigneto: terrazzato

Altezza s.l.m.: 120 - 150 m

Forma di allevamento: Guyot semplice

Densità di impianto: 5000 piante/ha

Età dei vigneti: 10 - 25 anni

Tipo di terreno: marne e arenarie

Clima: submediterraneo misto di aria calda marina e freddi venti alpini

Uva

Varietà: 60% Moscato, 40% Verduzzo

Vendemmia: esclusivamente manuale

Fermentazione

100% in acciaio inox

Maturazione:

100% in acciaio inox, 6 mesi »sur lie«

Parametri

Annata: 2019

Alcol : 10 % vol

Acido complessivo: 4,96 g/l

pH: 3,32

Residuo zuccherino: 57,9 g/l

