

Atemiè

MOSCATO



UVE: Moscato 100%

ANNATA: 2025

GRADAZIONE: 6,5% vol.

ZONA DI PRODUZIONE:

Comune di Calosso - AT -Piemonte. / vinificazione: Mornese AL 300m sul livello del mare, vigneti esposti a est.

ALLEVAMENTO: Potatura a Guyot,

Lotta integrata, nessun utilizzo di diserbanti.

VENDEMMIA: Fine Agosto,

Esclusivamente a mano e in piccole cassette.

COLORE: giallo paglierino, Luminoso.

BOUQUET: fragrante, molto intenso ricco di note floreali e sentori agrumati.

SAPORE: gradevolmente dolce e caratteristico, molto equilibrato, elegante.

VINIFICAZIONE: Le uve raccolte in cassette, vengono portate cantina dove avviene la pressatura soffice, il mosto viene refrigerato, chiarificato e filtrato. Al raggiungimento di circa 14/15°C inizia la fermentazione che si protrae per circa 4/5 gg. Al raggiungimento dei 6 gradi alcool svolti, il vino viene refrigerato a 0°C e filtrato sterile. In modo da preservare gli zuccheri naturali dell'uva e la sua CO2 naturale. Segue periodo di affinamento a 0°C fino all'imbottigliamento nel mese di novembre.