



Denominazione

AMBROSIA

Moscato dolce

Varietà delle uve

Moscato giallo

Tipologia del suolo

Medio impasto

Numero ceppi ettaro

4200

Età delle vigne

5 anni

Vendemmia

Settembre

Resa media per ettaro

9 t/ha

Vinificazione

Raccolta delle uve effettuata a mano in piccole cassette, le uve subiscono una breve criomacerazione per estrarre dalle bucce gli importanti aromi di questo vitigno. Il mosto viene raffreddato per permettere l'illimpidimento per precipitazione, dopo una breve fermentazione viene nuovamente raffreddato, così da mantenere il naturale tenore zuccherino.

Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool 5% Vol, Zuccheri residui 12.1 g / l Acidità totale 5.35 g / l, pH 3.23, SO₂ Totale 75 mg / l

Caratteristiche

Colore: giallo

Olfatto: fiori bianchi, pesca bianca, albicocca essiccata e profumi di miele d'acacia

Gusto: dolce, aromatico, buona freschezza che rende il vino non stucchevole

Temperatura di servizio: 8/10 ° C