



PEDRES MOSCATO

LINEA ELITE

MOSCATO DI SARDEGNA GALLURA D.O.C.

Denominazione di Origine Controllata / Controlled Origin Denomination
Vino Spumante Dolce Bianco / Sparkling Sweet White Wine - Alc. 8,5% Vol. - 75 cl.

VITIGNO: Moscato 100%.

Zona di produzione: Comune di Monti (Gallura, Nord-Est della Regione Sardegna), media collina a 300-350 mt sul livello del mare. Terreno di disfacimento granitico.

Produzione: 50 q.li/ha.

Epoca di raccolta: Inizio settembre, raccolta manuale.

VINIFICAZIONE

Pressatura: Diraspatura e successive pigiatura soffice.

Fermentazione: A temperatura controllata tra i 16-18°C. Raffreddamento per arresto fermentazione -3°- 4°C, filtrazione, spumantizzazione col metodo charmat a fermentazione naturale.

Imbottigliamento: In atmosfera d'azoto; tappo in sughero.

CARATTERISTICHE

Degustazione: Dal colore giallo brillante e un naso ricco e opulento di toni di frutta esotica e di erbe aromatiche, dolce e invitante. Al palato si fa apprezzare per la grande intensità di aromi e la polposità del frutto. La sua dolcezza è bilanciata da una viva vena acida e chiude davvero lungo ed elegante.

Abbinamenti: A fine pasto con frutta e dolci secchi.

Temperatura di servizio: 8-10°C.

GRAPES: Moscato 100%.

Location: Grape from vineyards in the municipality of Monti (Gallura, North-East of Sardinia Region) at 1000-1100 feet above sea-level.

Soil: Sandy soils formed from granite rock weathering.

Production: 2 Tons/Acre.

Harvest: By hand beginning of september.

VINIFICATION

Pressing: Destemming and soft pressing.

Fermentation: This wine is made with the charmat process. A sparkling fermentation under pressure at 16-18°C (60-65°F). When fermentation is completed the wine is chill to -3 -4°C (28-29°F) and filter.

Bottling: Steril bottling under nitrogen; using natural corks.

CHARACTERISTICS

Tasting notes: Yellow brilliant colour with persistent exotic fruity bouquet typical of moscato grapes which have achieved the correct degree of maturation. The sweetness and acidity are in good balance, harmonious and pleasant taste with elegant finish.

Food matching: Perfect at the end of a meal and match with fruits and dry sweets.

Serving temperature: 8-10°C (45-50°F).