

Mario e il Pozzo

MOSCATO TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG



IM WEINBERG

| | |
|-------------------------------|--|
| Ursprungsbezeichnung | Aromatischer Qualitätsschaumwein Moscato Dolce |
| Rebsorte | 100% Moscato Bianco di Canelli |
| Weinberg | Einzelparzelle |
| Größe und Stadt | 0,40 Hektar; Coazzolo |
| Boden | Unterschicht aus Lehm, kalkhaltiger Mergel blauer Marl und Tuff |
| Durchschnittl. Rebalter | 67 Jahre |
| Lage | West; 300 m |
| Ertrag pro Hektar | 80 hl/ha |
| Dichte (Reben/ha) | 5.500 |
| Erziehungssystem | Guyot |
| Schutzmaßnahmen | Integrierte Schädlingsbekämpfung |
| Dünger | Dung |
| Unkrautbekämpfung | Mechanisch |
| Lese | Selektive Handlese in Kisten |

IM WEINKELLER

| | |
|---------------------|--|
| Vinifizierung | Kurze Mazeration in der Presse bei 20° C. Fermentation in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur bis ein Alkoholgehalt von 4 % erreicht ist. Nach 2 Jahren im Brunnen kommen die Flaschen einige Monate auf das Rüttelpult; danach wird degorgiert und später der Sekt verschlossen |
| Ausbau | 1 Jahr in der Flasche nach dem Degorgieren |
| Filtration | Der Wein wird nicht gefiltert |

BESCHREIBUNG

Die Farbe ist strohgelb mit goldenem Schimmer. Die *Perlage* ist fein und anhaltend. Eine intensive Nase, delikate und einhüllend mit Nuancen von Akazienblüten, Glyzine, Pfirsich und Aprikose. Am Gaumen einhüllende feine, cremige Noten. Das typisch aromatische Aroma dieser Rebsorte ist nie unangenehm. Trinktemperatur 8-10 °C.



AZIENDA AGRICOLA CASCINA CARLÒT

VIA OSASCA 2 - 14054 COAZZOLO (AT) ITALIA
TEL. +39 0141 870118 - INFO@CASCINACARLOT.IT
WWW.CASCINACARLOT.IT