

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