

Mario e il Pozzo

MOSCATO METODO CLASSICO



IN VIGNA

Denominazione	Vino Spumante Aromatico di Qualità Moscato Dolce
Vitigno	100% Moscato Bianco di Canelli
Vigneto	Parcella unica
Estensione e comune	0,40 ettari; Coazzolo
Suolo	Substrato di argille, marne calcaree, marne blue e tufo
Età media delle viti	67 anni
Esposizione e altitudine	Ovest; 300 metri
Resa per ettaro	80 ql/Ha
Densità (ceppi/ha)	5.500
Sistema di allevamento	Guyot
Metodi di difesa	Lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato
Concimi	Letame naturale
Diserbo	Meccanico
Vendemmia	Manuale in cassetta con selezione in vigna

IN CANTINA

Vinificazione	Breve macerazione in pressa a 20° C. Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata fino al raggiungimento di 4 gradi alcolici. Dopo i 2 anni all'interno del pozzo, le bottiglie vengono lasciate riposare alcuni mesi sulle <i>pupitre</i> . Seguono sboccatura e tappatura
Affinamento	1 anno in bottiglia dopo la sboccatura
Filtrazione	Non si ricorre a filtrazione

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. *Perlage* fine e persistente. Naso intenso, delicato e avvolgente con ricordi di fiori di acacia, glicine, pesca e albicocca. Il palato viene avvolto da note fini e cremose; l'aromaticità tipica del vitigno non risulta mai stucchevole. Temperatura di servizio suggerita 8-10 °C.



AZIENDA AGRICOLA CASCINA CARLÒT

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