

MoSec

VINO BIANCO



IN VIGNA

Vitigno	70% Moscato / 30%Traminer
Vigneto	Uve provenienti da vigneti diversi
Estensione e comune.....	0,40 ettari; Coazzolo
Suolo.....	Substrato di argille, marne calcaree
Età media delle viti.....	67 anni (Moscato) - 5 anni (Traminer)
Esposizione e altitudine	Ovest; 300 metri (Moscato) Sud; 250 metri (Traminer)
Resa per ettaro	90 ql/Ha
Densità (ceppi/ha)	5.000
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 per 10-15 giorni
Affinamento	5 mesi in acciaio sulle fecce fini con bâtonnage periodico, 2 mesi in bottiglia

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Alla vista si presenta con sfumature dal giallo paglierino brillante al giallo oro. Al naso con sentori tropicali, pompelmo e banana. In bocca è grasso, potente e fresco. Finale lungo e persistente.

A TAVOLA

Vino molto versatile. Molluschi e crostacei, astice, paté. Si presta come ideale compagno dei piatti della cucina orientale; ottimo aperitivo. Temperatura di servizio suggerita 10-12 °C.



AZIENDA AGRICOLA CASCINA CARLÒT

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