

  
**ITALY-MADE**  
SALE & DELIVERY

## MOSCATO

Denominazione di Origine Protetta

**Denominazione:** Moscato del Molise DOP

**Comune di Produzione:** Campomarino (CB)

**Uve:** Moscato 100%

**Grado Alcolico:** 13,5 %vol

**Quota Altimetrica vigneto:** 150 Metri slm

**Età dei vigneti:** 13 anni

**Resa in litri/ Ettaro:** 7500 litri/ha.

**Sistema di Allevamento:** Guyot

**Epoca di vendemmia:** Dalla seconda decade di Settembre.

**Data immissione sul mercato:** Aprile dell'anno successivo all'annata di raccolta.

**Prima annata prodotta:** 2015

**Ammostamento e fermentazione alcolica:** Il mosto, trascorse poche ore, è decantato. Il mosto decantato è pronto per la fermentazione alcolica che è condotta a 16°C.

**Affinamento:** Moscato del Molise affina con le proprie fecce per almeno 6 mesi.



### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Moscato del Molise ha note di fiori bianchi, salvia e, timo. Si esprime con carattere, freschezza ed equilibrio.