

# SARÖRE

## MOSTO PARZIALMENTE FERMENTATO

### CARATTERISTICHE GENERALI

Vitigno: Moscato 100%

Esposizione ed altitudine: sud-ovest, 300 m s.l.m.

Caratteristiche del terreno: calcareo argilloso

Sistema di coltivazione: Guyot (4.000 piante per ettaro)

Età dei vitigni: 30 anni

Resa per ettaro: 6.000 kg/ha

Vendemmia: metà settembre, effettuata interamente a mano in piccole ceste.

Vinificazione: pressatura soffice, sfecciatura, fermentazione a temperatura controllata. La fermentazione avviene con calma fino allo svolgimento di 4,5-5 gradi di alcool, dopo di che viene interrotta mediante raffreddamento.

Contenuto alcolico: ca. 7% vol.

### NOTE DELL'ENOLOGO

Colore: giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Il perlage è fine, vivace e persistente.

Profumo: aromatico, con la tipica fragranza delle uve moscato. Delicato, nota di frutta che ricorda la pesca gialla e l'albicocca matura.

Sapore: dolce e armonico, con un buon equilibrio fra l'acidità e gli zuccheri.

### CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE

Abbinamenti: vino da dessert, si serve fresco (8-10 °C) in coppa con dolci, frutta, gelati e pasticceria secca.

### FORMATO DISPONIBILE

Bottiglia da 0,75 lt



**MANDIROLA AZIENDA AGRICOLA**

Via Roma, 29, 15050 Casasco AL - Tel. +39 348 5931889

[www.mandirolavini.it](http://www.mandirolavini.it)