



# CANTINE GRASSO

## MOSCATO

### Scheda Tecnica

<b>Certificazione di Qualità:</b>	Terre Siciliane - Indicazione Geografica Protetta (IGP)
<b>Area di Produzione:</b>	Nord-Est della Sicilia
<b>Tipo di Terreno:</b>	Sabbioso
<b>Vitighi:</b>	Moscato
<b>Uvaggio:</b>	Moscato 100 %
<b>Forma di Allevamento:</b>	Alberello
<b>Ceppi per Ettaro:</b>	4.000
<b>Resa per Ettaro:</b>	60 Quintali
<b>Resa per Ceppo:</b>	Kg 1,2



<b>Vinificazione:</b>	Le uve sono raccolte manualmente durante la fase di piena maturazione e fatte appassire al sole per una settimana. Dopo una spremitura soffice il mosto ottenuto viene dolcificato con mosto concentrato delle stesse uve e arricchito di alcool fino a giungere a 16 gradi.
<b>Affinamento Primario:</b>	Quattro mesi in botti di Slavonia
<b>Affinamento Secondario:</b>	Almeno sei mesi in bottiglia

### DATI ANALITICI

<b>Tenore Alcolico:</b>	16 % Vol.
<b>Acidità Totale:</b>	5,2
<b>Zuccheri Residui:</b>	115 g /l

### NOTE ORGANOLETTICHE

<b>Colore:</b>	Giallo ambrato
<b>Bouquet:</b>	Il bouquet ampio e avvolgente apre su sentori di albicocca fresca, scorza di arancia candita su un fondo balsamico di erbe aromatiche. In bocca la carezzevole dolcezza è ben equilibrata da una fresca vena acida. Chiude una lunghissima e appagante persistenza
<b>Temperatura di Servizio:</b>	12°C
<b>Bicchieri Consigliati:</b>	Tulipano
<b>Abbinamenti Cibo-Vino:</b>	Con formaggi erborinati o stagionati, con pasticceria a base di frutta secca (paste di mandorla) e crostate di frutta fresca. Con il cioccolato, da provare con il gianduia.
<b>Longevità:</b>	8-10 anni