www.levolpi.it

METODO CLASSICO MOSCATO GIALLO VSQ MILLESIMATO EXTRA BRUT

100% FIOR D'ARANCIO MOSCATO GIALLO

Vitigno: Fior d'Arancio Moscato Giallo 100%
Zona di Produzione: Baone - Sud Colli Euganei
Altitudine: 200 - 400 mt sul livello del mare
Epoca di vendemmia: ultima decade di agosto

NOTE TECNICHE

Suolo: origine vulcanica, calcareo misto argilloso
Sistema di allevamento: Guyot
Resa per ettaro: 100 qli/h

METODI DI PRODUZIONE

Vinificazione: vinificazione in bianco con spremitura soffice delle uve in atmosfera inerte e protezione dai rischi di ossidazione. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata.
Affinamento: su fecce fini.
Presa di Spuma: rifermentazione in bottiglia con sosta sui lieviti per 24 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.
Perlage: fine e cremoso.
Profumo: intenso e complesso, con sentori di fiori gialli e pesca, fresche note agrumate e di erbe aromatiche, pasta lievitata e brioche.
Gusto: fresco e pulito, l'acidità ben si equilibra con la sapidità e la morbidezza di questo metodo classico autoctono, il finale è lungo e profondo.
Temperatura di servizio: 6°-8°
Residuo zuccherino: 3 g/l
Gradazione alcolica: 11,5%