

CHIARIERI

Vino Spumante Moscato

TIPOLOGIA : Spumante moscato.

UVE : Moscato 100%.

ZONA DI PRODUZIONE : C.da Granaro Pianella (PE).

SUPERFICIE DEL VIGNETO : ha 0.60.00.

ALTITUDINE DEL VIGNETO : m 180 s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO : Medio impasto calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO : Pergola abruzzese.

VENDEMMIA : Prima decade di settembre con raccolta e selezione manuale dei grappoli.

RESA PER ETTARO : 130 q di uva.

VINIFICAZIONE : Pigiatura, successiva decantazione del mosto ottenuto.

Successivamente viene attivata la fermentazione in recipiente chiuso (autoclave) per poter ottenere la presa di spuma. Al raggiungimento di un grado alcolico del 7% vol. viene interrotta la fermentazione per poter avviare il successivo imbottigliamento.

IMBOTTIGLIAMENTO : Novembre successivo alla vendemmia.

COLORE : Paglierino molto tenue.

CARATTERISTICHE : Ha un'eccellente persistenza aromatica. Al gusto è dolce con un'equilibrata presenza di moscato.

GRADO ALCOLICO : 7% vol.

ABBINAMENTI : Cicerchiata; pizza di ricotta; torta mimosa;
torta Saint-Honoré; torta meringata di castagne.

www.chiarieri.it



CHIARIERI