



Sunrise

Moscateello Selvatico Bianco Puglia IGT



Numero medio di bottiglie prodotte annualmente: 12.000

Uve: Moscateello Selvatico 100%

Esposizione del vigneto: nord-sud

Altimetria del vigneto: collina 300-400 m slm

Tipo di terreno: poco profondo, tendenzialmente calcareo

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità dell'impianto: 6000 piante per ettaro

Età delle viti: 15/20 anni

Resa per ettaro: 100 quintali

Epoca della vendemmia: fine agosto

Materiale vasche di fermentazione: silos in acciaio termocondizionati

Temperatura di fermentazione: 13-15° C

Sistema di controllo della temperatura: impianto di raffreddamento automatico

Durata fermentazione: 20 giorni

Fermentazione malolattica: no

Durata dell'affinamento in acciaio preimbottigliamento: 6-8 mesi

Esame organolettico

Colore: giallo tenue con riflessi verdognoli

Profumo: delicato e tuttavia intenso, fine, continuo

Sapore: asciutto, molto personale, stoffa consistente, pieno di carattere

Gastronomia

Accompagnamenti: crudi di mare, zuppe di pesce, pesci di mare alla griglia, carni bianche

Temperatura di servizio: 12-14° C