

MOSCATO

Denominazione di Origine Protetta

Denominazione: Moscato del Molise DOP

Comune di Produzione: Campomarino (CB)

Uve: Moscato 100%

Grado Alcolico: 14 % vol

Quota Altimetrica vigneto : 150 Metri slm

Età dei vigneti : 15 anni

Resa in litri/ Ettaro: 7500 litri/ha.

Sistema di Allevamento: Guyot

Epoca di vendemmia: Dalla seconda decade di Settembre.

Data immissione sul mercato: Aprile dell'anno successivo all'annata di raccolta.

Prima annata prodotta: 2018

Ammostamento e fermentazione alcolica: Il mosto, trascorse poche ore, è decantato. Il mosto decantato è pronto per la fermentazione alcolica che è condotta a 16°C.

Affinamento: Moscato del Molise affina con le proprie fecce per almeno 6 mesi.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino moscato secco con profumo di uva spina, salvia, timo, pesca bianca, un naso sexi e dolce che invita subito alla beva. La bocca di estrema facilità lascia ricordi di frutti dolci . La sua invitante freschezza regala un finale fruttato e pulito.

Tenute Martarosa
Via Madonna grande 11
86042 Campomarino (CB) Italia



Tel: 0875 57156

mail: info@tenutemartarosa.com

web: www.tenutemartarosa.com