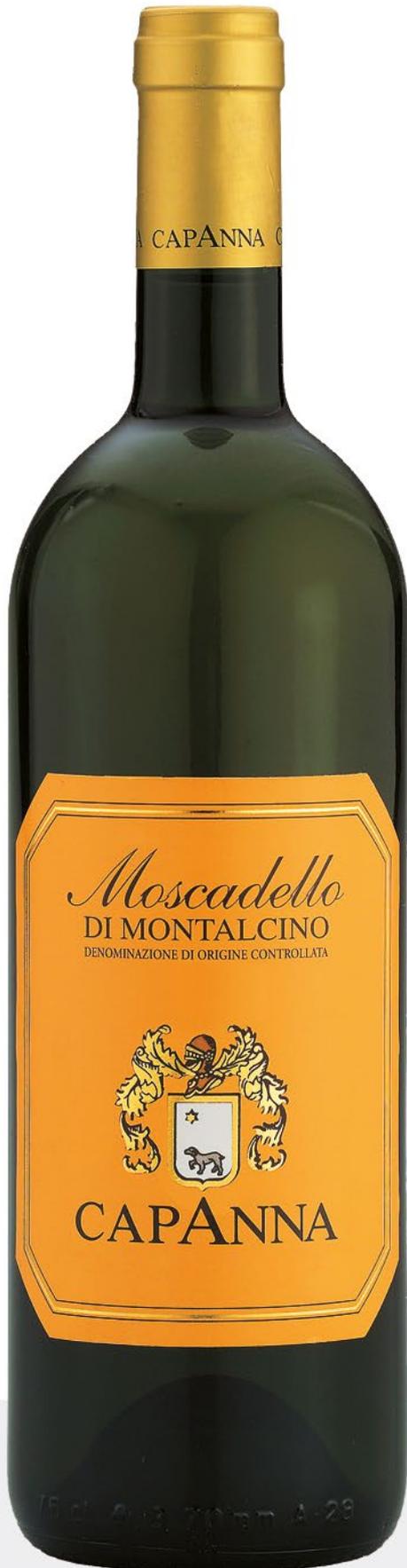




CAPANNA

MOSCADELLO DI MONTALCINO

SCHEDA TECNICA



TIPOLOGIA: DOC

UVAGGIO: Moscato bianco 100% da cloni autoctoni (selezione massale)

VINIFICAZIONE:

Macerazione delle bucce per ca. 2 gg., fermentazione in acciaio a bassa temperatura (12-14 °C); seguono filtrazioni progressive fino all'imbottigliamento sterile.

AFFINAMENTO:

In bottiglia per alcuni mesi.

IN COMMERCIO DA:

4-6 mesi dalla vendemmia.

NOTE:

Colore: dorato tenue.

Profumo: caratteristico del moscato, floreale e fruttato, intenso.

Sapore: dolce ma ben bilanciato dall'acidità, retrogusto caratteristico.

Abbinamenti gastronomici: pasticceria secca e dolci in genere anche farciti con creme e frutta, gelati.

CAPACITÀ DISPONIBILI: 0,750 l

Capanna di Cencioni - Società Agricola s.s.

Loc. Capanna, 333 - 53024 Montalcino (Siena) - Italia

Tel./Fax +39 0577 848298 - Cell. +39 324 7790010

www.capannamontalcino.com info@capannamontalcino.com