

CUVÉE MARTHO 2018

VDT

Posizione: Cardano

Altitudine: 330 m

Terreno: profondo, porfido sabbioso e profondo

Inclinazione: 20-55%

Forma di allevamento: Pergola / Guyot / Alberello

Età delle viti: 20-45 anni

Vendemmia: inizio, metà settembre

VINIFICAZIONE

Varietà: 70% Moscato giallo, 30% Pinot Grigio

Vinificazione: delicata pressatura ad acini interi, 12 ore di macerazione, sedimentazione naturale del mosto e fermentazione controllata in botti acciaio inox con affinamento sulle bucce (solo Moscato Giallo) per quattro giorni.

Affinamento: Batonnage fino a febbraio con affinamento "sur lies" fino inizio marzo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo dorato brillante con riflessi rosati.

Profumo: estate nel bicchiere, piacevoli note floreali e melone bianco, frutta matura con nocciolo, sottili note di noce moscata incorporate in un gusto piacevole e leggero di albicocca.

Sapore: elegante e saporito, rapporto dolce-acido equilibrato alla bevuta, piacevole percezione minerale con una nota succosa nel finale.

Consigli e abbinamenti: Consigli e abbinamenti: il vino è ottimo come aperitivo, si abbina perfettamente alla cucina asiatica, agli antipasti mediterranei e a vari piatti di pasta.

Consumo consigliato: Fino a 2023

Temperatura di servizio: 7-9 °C



ALCOL
12% Vol.

ZUCCHERI RESIDUI
4,1 g/l

ACIDITÀ
5,2 g/l