



FEELING MOSCATO DOLCE PROVINCIA DI PAVIA IGT



GIACITURA DEI VIGNETI: Prima Fascia Collinare del comune di Torricella Verzate
ESPOSIZIONE: Sud-Ovest
TIPO DI TERRENO: Calcareo
DENSITA' D'IMPIANTO: 4000 ceppi ad Ha
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 25 anni
UVAGGIO: 100% Moscato
RESA PER ETTARO: 70 quintali
EPOCA DI RACCOLTA: metà di settembre

OPERAZIONI AGRONOMICHE

La potatura secca a Guyot viene eseguita a partire da fine gennaio, mantenendo un numero di 7-8 gemme per ceppo. Da maggio, con la scacchiatura e la spollonatura vengono eliminati i germogli superflui e legati quelli principali; sono operazioni basilari per mantenere un buon equilibrio vegetativo e produttivo della pianta, soprattutto nel caso di vigneti giovani. Dopo l'invaiaatura, se necessario, viene eseguito un diradamento dell'uva per distribuire al meglio la produzione della vite sui tralci più vicini al ceppo e per evitare che si creino affastellamenti di grappoli (causa principale dell'attacco di muffa grigia nelle annate umide); il diradamento dei grappoli, che favorisce una migliore maturazione dell'uva, permette di avere una maggior concentrazione di sostanze zuccherine e fenoliche ed una migliore sanità del prodotto.

I vigneti vengono gestiti dal 1993 con l'inerbimento permanente, per creare un più equilibrato rapporto chioma-radice della vite, per evitare l'erosione dei terreni declivi e per salvaguardare gli insetti utili del vigneto; per lo stesso motivo vengono utilizzati antiparassitari a basso impatto ambientale a seconda delle esigenze dell'annata.

La raccolta dell'uva è manuale, in cassette da 18 kg.

OPERAZIONI ENOLOGICHE

La vinificazione in bianco ha inizio con la pressatura soffice dell'uva intera, preventivamente selezionata e cernita a mano; l'intera operazione di pressatura viene fatta in ambiente inertizzato, per evitare che l'aria vada ad ossidare i delicati composti aromatici del Moscato. Il mosto fiore, chiarificato e travasato dopo circa un giorno, viene filtrato e conservato in un recipiente d'acciaio a 0°C.

Solo in un secondo momento, il mosto di Moscato verrà fatto fermentare in autoclave fino al raggiungimento dei 5,50° alcolici, infine verrà stabilizzato a freddo ed imbottigliato con microfiltrazione sterile.

SCHEDA TECNICA

Colore: giallo oro intenso, brillante.

Profumo: bouquet fine, fresco e fruttato, con la classica predominanza del sentore di uva matura. Sapore: dolce senza asperità, fresco, fruttato, elegante e di pieno carattere.

DATI ANALITICI:	- Titolo alcolico effettivo:	5,50 % vol
	- Zuccheri residui:	70 g/l
	- Acidità:	6,30 g/l
	- pH:	3,10
	- Estratto secco:	23,00

ABBINAMENTO ENO-GASTRONOMICO

Qualificazione: mosto di uve parzialmente fermentato. *Accompagnamento:* ideale a fine pasto oppure in accostamento a frutta dolce di stagione. Può essere proposto in accostamento a dolci cremosi di pasticceria, oppure in abbinamento a crostate di frutta, panettoni e pandori.

Temperatura di servizio: 8°C.

Modo del servizio: stappare la bottiglia al momento.