



VINO BIANCO DRY MUSCAT “GILDA”

Scheda Tecnica

Varietà Uva	Moscato
Area Produttiva	Parte Nord della Basilicata
Età dei Vigneti	10 – 20 anni
Produzione per Ettaro	50 – 70 Ton.
Tempo di Vendemmia	Settembre - Ottobre
Metodo di Vendemmia	Raccolta a mano in cassette da 15 Kg circa durante il giorno. Carico e trasporto immediato presso la cantina.
Gradazione alcolica	12,5%
Vinificazione	Pigiatura e diraspatura delle uve, sgrondo e separazione dopo circa 12 ore del mosto fiore, decantazione e fermentazione a temperatura controllata da 12° a 18° C.
Caratteristiche Organolettiche	Colore: Giallo Paglierino chiaro. Bouquet: Fruttato, fresco, ampio ed intenso. Sapore: Fresco, morbido e delicato con una leggera vena di amaro.
Abbinamento Gastronomico	Ideale sia come aperitivo, che accompagnato a pasti a base di mare.



Servizio	Va servito a 10° - 12° C°e consumato nell'arco di 18 mesi.
Packaging	➤ Bottiglia da 75 cl
