

bianco nero

MOSCATO NATURALE

ANNATA	2023
UVAGGIO	90% Moscato bianco 10% Alicante nero
RESA	90 quintali di uva per ettaro (64 hl di vino)
RACCOLTA	manuale – inizio settembre
VINIFICAZIONE	spremitura soffice delle uve, decantazione statica e fermentazione del limpido a temperatura controllata di 14-16°C in autoclave con lieviti selezionati per circa 60 giorni. Fermentazione interrotta col freddo a circa 6° alcol.
AFFINAMENTO	1 mese in bottiglia
ALCOL	6,5%

SMALTIMENTO MATERIALI

Bottiglia	GL71 (Vetro)
Capsula	PETG90 (Plastica)
Tappo	FOR51 (Sughero)
Raccolta differenziata. Verifica le disposizioni del tuo comune	

bianco nero

MOSCATO NATURALE

VINTAGE 2023

GRAPES 90% Moscato bianco
10% Alicante nero

YIELD 3,600 kilos per acre
(25 hl of wine)

HARVEST by hand – beginning of September

WINE MAKING Soft press of grapes, static decantation and racking the clear juice under controlled temperature of 61°F. Fermentation stopped bringing the temperature at around 30°F (about 6°alcohol)

AGING 1 month in bottle

ALCOHOL 6.5%

DISPOSAL INSTRUCTIONS

Bottle	GL71 (Glass)
Cap	PETG90 (Plastic)
Cork	FOR51 (Cork)
Waste Collection. Please check according to your city's regulation	