

# I GIGLI

MOSCATO

Mosto Parzialmente Fermentato

Abbinamenti: Ottimo abbinamento con crostate di ricotta

## > DATI COMMERCIALI

Colore: Giallo paglierino

Profumo: Intenso e caratteristico

Sapore: Dolce ed elegante con note di frutta bianca ??????????????.

## > DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: 100% moscato giallo

Zona ubicazione vigneti: Montefiascone

Altitudine: 400 metri sul livello del mare

Tipo di suolo: Vulcanico

Orientamento ed esposizione delle viti: sud

Sistema di allevamento: Guyot

Ceppi/ha: 4000

Resa uva q.li/ha: 100

Epoca vendemmia: primi di Settembre

## > DATI ENOLOGICI

Vinificazione in bianco a temperatura di 18g°

## Dati analitici

Resa in vino 70%

Aciditatot.G/l 5.80

PH 3.30

Grado alcolico 5 %

