

COLLE DE POGGERI è una linea di uve selezionate e vinificate in purezza proveniente dai migliori vigneti scelti nelle nel comune di Montefiascone

MOSCATO

I.G.P. LAZIO

Abbinamenti: Ottimo abbinamento con fritti di pesce antipasti e risotti di mare,e vino da aperitivo.

> DATI COMMERCIALI

Colore: Giallo paglierino

Profumo: Intenso e caratteristico

Sapore: asciutto 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 a contatto con le bucce a 5° per 12 ore
fine fermentazione in acciaio inox a a13°

Dati analitici

Resa in vino 70%

Acidita tot.G/l 5.60

PH 3.30

Grado alcolico 12.5 %

