

PASSO DELLE STREGHE

COLLI EUGANEI MOSCATO SECCO DOC

Terreno e forme d' allevamento

Comune di ubicazione dei vigneti: Rovolon, Colli euganei, Italia

Uve: Moscato bianco

Altimetria s.l.m.: 150-250 mt

Tipologia terreno: Argilloso calcareo in superficie, in profondità roccia d'origine vulcanica

Esposizione: Nord

Età delle viti: 10-20 anni

Densità di impianto: 5000 ceppi/ha

Resa per ettaro: 80 q.li/ha

Forma di allevamento: Cappuccina, Guyot

Epoca di vendemmia: Inizio settembre

Caratteristiche fisico-chimiche

Gradazione: 13,5% vol

Estratto secco: N.D.

Acidità totale: 6,00 g/l

Ph: N.D.

Zuccheri residui: N.D.

Caratteristiche organolettiche

Colore: Giallo paglierino intenso con riflessi dorati

Profumi: Sentori floreali, frutta a polpa gialla con sfumature esotiche, sentori mediterranei, tipicamente aromatico

Sapore: Fresco, sapido, minerale, finale abbastanza morbido, equilibrato

Vinificazione

Dettagli/fermentazione: raccolta manuale delle uve al raggiungimento della perfetta maturazione, pigiadiraspatura con breve macerazione sulle bucce, pressatura soffice senza utilizzo di solforosa, illimpidimento statico dei mosti, vinificazione in bianco, controllo delle temperature per circa 15 giorni

Temperatura di fermentazione: 16 °C

Fermentazione malolattica: no

Affinamento: Sosta sul lievito di 4-6 mesi e poi in bottiglia altri 3 mesi