

RESOLJE

MOSCATO SPUMANTE DI QUALITÀ DEL TIPO AROMATICO DOLCE

Scheda Tecnica

**Varietà delle uve**

100% Moscato Bianco di
Baselice

Area di produzione

Baselice (BN)

Superficie vitata

3 ettari

Esposizione ed altimetria

Dai 450 ai 500 m s.l.m.
con esposizione Sud - Sud Est

Tipologia del terreno

calcareo - argilloso

Sistema di allevamento

Controspalliera con potatura
Guyot

Tipo di coltivazione

Biologico

Densità di impianto

5000 viti per ettaro

Resa per ettaro

70 - 80 q.li/ha

Epoca di vendemmia

26 - 31 agosto

Tecnica di vinificazione

Le uve, raccolte manualmente
dopo attenta selezione,
vengono pressate in maniera
soffice e il mosto ottenuto dopo
accurata lavorazione, viene
avviato alla successiva
fermentazione e presa di spuma
con metodo Charmat a
temperatura controllata

Caratteristiche organolettiche

Giallo paglierino tenue, perlage
fine e persistente, bouquet
elegante, intenso e
caratteristico del vitigno con
netti sentori di frutta a polpa
bianca e fiori d'arancio. Al
palato si presenta dolce, pieno e
vellutato, supportato da una
buona freschezza, giusto
equilibrio e ottima bevibilità

Abbinamenti consigliati

Ideale su dessert e frutta fresca

Temperatura di servizio

6 - 8 °C

Grado alcolico

6,5% Vol.