

## 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.