GURRIERI

Passione ed emozioni, impegno, cura, qualità: tutto questo nelle nostre uve e nei nostri vini.

Moscato

Vino bianco secco

Moscato

ZONA DI PRODUZIONE
Le uve vengono coltivate in c.da Isola, Mazzarrone (CT) e c.da Biviere, Chiaramonte Gulfi (Rg), Italia.

ALTIMETRIA
Tra 260 e 300 metri s.l.m.

CLIMA
Clima temperato, caratterizzato da inverni miti ed estati secche con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

TIPOLOGIA DEL TERRENO
Medio impasto, di natura argillosa con sabbie limose e ciottoli fluviali.

UVE
100% Moscato.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO
3.000 piante/ha.

RESA PER ETTARO
9000 Kg.

EPOCA DI VENDEMMIA
Raccolta effettuata manualmente in piccole cassette nella seconda decade di agosto.

MATURAZIONE
Fermentazione alcolica condotta a temperatura controllata di 14 gradi.

AFFINAMENTO
In acciaio di 6 mesi, in bottiglia di almeno 3 mesi.

TENORE ALCOLICO
12,5%

PRODUZIONE MEDIA ANNUA
3000 bottiglie.

ESAME VISIVO
Colore giallo paglierino con riflessi verdolini.

ESAME OLFATTIVO
Al naso presenta note di muschio, pesca tabacchiera, rosa canina, macchia mediterranea.

ESAME GUSTO-OLFATTIVO
Al palato fruttato, pesca bianca, frutti tropicali di pompelmo, fresco ed equilibrato, sapidità in equilibrio tra morbidezza e acidità.

OSSERVAZIONI
Vino vivace e fresco, sottile ma continuo, con delicati sentori di frutta fresca.

ABBINAMENTI
Ottimo come aperitivo; antipasti di mare e crostacei.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10 °C

VIGNAIOLI INDIPENDENTI

www.gurrieri.net

Azienda Agricola Battaglia Graziella
Comiso (Rg) SICILIA- ITALIA
info@gurrieri.net

RACCOLTA DIFFERENZIATA: VERIFICARE LE DISPOSIZIONI DEL COMUNE DI APPARTENENZA

CAPSULA C/ALU 90	TAPPO PP5+7	BOTTIGLIA GL 71
ALLUMINIO	PLASTICA	VETRO

CERTIFICATO ICEA BIOLOGICO

IT BIO 006
AGRICOLTURA ITALIA