

MÓZ

IT Moscato senza fronzoli, macerato, rifermentato in bottiglia senza filtrazioni o chiarifiche.

In vigna

Vitigno: Moscato Fior d'Arancio, Glera

Vigneto: il Moscato Fior d'Arancio proviene dal vigneto di Villa dei Vescovi di Torreglia (PD), sui Colli Euganei

Suolo/Terreno ed esposizione: Vulcanico (Colli Euganei)

Età media del vigneto: 30 anni

Produzione media q.li/ha: 100

In cantina

Vinificazione e affinamento: Pressatura diretta della Glera - Fermentazione spontanea - Macerazione sulle bucce per 30 gg in acciaio per il Moscato Fior d'Arancio - Imbottigliamento con aggiunta di mosto da uve appassite.

Il risultato

Note di degustazione: Olfatto accattivante con una gradevole aromaticità, ricca di sfumature fruttate. In bocca ritroviamo un sorso secco, fresco, fragrante, con pregevole chiusura sapida e minerale. Una leggera nota amarognola ben integrata accompagna il finale.

Abbinamento: Un frizzante sorprendente da accompagnare a pesci e conchiglie dell'Alto Adriatico.



EN Moscato with no frills. Two weeks maceration, bottled with no filtration. Second fermentation in bottle.

In the vineyard

Grape variety: Moscato Fior d'Arancio, Glera

Vineyard: The Moscato Fior d'Arancio comes from the vineyards of Villa dei Vescovi di Torreglia (PD), in the Euganei hills.

Soil/Terrain and exposure: Vulcanic (Euganei Hills)

Average age of vineyard: 30 years

Average production quintals/ha: 100

In the winery

Vinification and aging: Direct pressing of the Glera - Spontaneous fermentation - Maceration of the skins for 30 days in steel for the Moscato Fior d'Arancio - Bottling with added dried grape must.

The result

Tasting notes: Captivating nose with a pleasant aroma, rich in fruity nuances. In the mouth we find a dry, fresh, fragrant sip, with a fine sapid and mineral finish. A well-integrated light bitter note accompanies the finish.

Pairings: A surprising sparkling wine to accompany fish and shellfish from the Upper Adriatic.