



PETALI - MOSCATO



Dolce, equilibrato. Un vino spumante dolce da uve di Moscato d'Alessandria, storico vitigno siciliano ricco di storia, profumi e tradizioni. Le tipiche caratteristiche varietali vengono esaltate dalla presa di spuma, effettuata direttamente nella cuvée, composta integralmente dal mosto d'uva fresco di prima spremitura, senza l'utilizzo di vino base. Il Petali Moscato è un'elegante etichetta caratterizzata da un pregiato bouquet di frutta a polpa bianca con suadenti note di fiori bianchi che ne esaltano il finale, armonioso, quasi etereo.

DENOMINAZIONE: DOC Erice

ANALISI ENO-SENSORIALE



COLORE: Giallo paglierino acceso



PERLAGE: Fine e persistente



PROFUMO: Al naso risulta raffinato e ampio, con note floreali e fruttate di rosa e pesca bianca



GUSTO: Al palato le delicate note abboccate di uva matura si sposano perfettamente con il profilo vellutato del vino. Il finale è armonico e avvolgente

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Si sposa bene con dolci, macedonie di frutta e formaggi a pasta dura

CALICE CONSIGLIATO: Flûte

SERVING TEMPERATURE: 6 - 8°C

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

PRODUZIONE ANNUALE: 9.000 bottiglie (75 cl) / 1.000 bottiglie (150 cl)

FORMATI: 75 cl - 150 cl

CONFEZIONE: Cartone da sei bottiglie

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Controspalliera

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Moscato d'Alessandria

UBICAZIONE VIGNETO: Sicilia Occidentale

ALTITUDINE: 350/400 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: Nord/Est

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

CEPPI/HA: 4,000/4,500

RESA UVA Q.LI/HA: 60 q/ha

EPOCA VENDEMMIALE: Prima decade di agosto

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 7% Vol.

CONCENTRAZIONE DI SOLFITI: 95 mg/L

VINIFICAZIONE: Diraspatura, macerazione a freddo delle bucce con il mosto (4° C). Pressatura soffice degli acini e fermentazione molto lenta in autoclave termo-controllata. Presa di spuma con il metodo Charmat. Si procede con il raffreddamento della massa a -4° C nel momento in cui si raggiungono i parametri desiderati di alcol e residuo zuccherino. Segue filtrazione e imbottigliamento.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 3 mesi

LONGEVITA' DEL VINO: 2 anni