



MAELI



BIANCO  (BIANCO INFINITO) 

MOSCATO GIALLO IGT VENETO BIOLOGICO 2020 VINO SECCO



UVE	MOSCATO GIALLO 100%
UBICAZIONE VIGNETI	COLLI EUGANEI
ALTIMETRIA	50/250 m s.l.m.
ESPOSIZIONE	Est/Sud-Est
ETÀ DELLE VITI	10/18 anni
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
DENSITÀ DI IMPIANTO	4000 ceppi/ha
RESA	70 q.li/ha
TERRENI	Argille trachitiche e calcari bianchi
VENDEMMIA	Prima decade di Settembre, a mano in cassetta.
VINIFICAZIONE	Macerazione a freddo sulle bucce, a seconda della provenienza delle uve, da poche ore fino a 3 giorni. Pressatura semplice e sedimentazione statica. Avvio fermentativo con lieviti autoctoni, la massa affina in acciaio per 18 mesi.
ALCOOL ETILICO	12,5% vol
ZUCCHERI RESIDUI	3,0 gr/L
ACIDITÀ TOTALE	5,8 gr/L
ESTRATTO SECCO	23 gr/L
PH	3,40

Colore giallo paglierino, colpisce per personalità aromatica ed eleganza. Al naso presenta note floreali di magnolia, di zagara e fruttate di pesca e frutta gialla, di agrumi e di erbe aromatiche. Morbidezza e ricchezza di aromi in bocca ben bilanciati da una vena acida e da una chiusura sapida che rende il finale complesso e piacevole insieme. Elegante e molto persistente, versatile negli abbinamenti. Ideale su verdure in pastella, zuppe a base di zucca, legumi e funghi, risotti e primi piatti con piselli, arasparagi e erbe spontanee in genere, su carni bianche e formaggi freschi.

Temperatura di Servizio: 8/10° C.



CWSA
China Wine & Spirit Competition
GOLD MEDAL
2017

NELLA TRASFORMAZIONE DEI VINI NON VENGONO IMPIEGATI COADIUVANTI DI ORIGINE ANIMALE.

Terre del Piro S.r.l. - Via Piro 28 - 35038 Torreglia (PD)
info@maeliwine.com - www.maeliwine.it