



LA VOLPE E L'UVA

Moscato di Volpara

Moscato Dolce Provincia di Pavia IGT 2014

TIPO

Moscato Dolce Provincia di Pavia IGT.

UVAGGIO

Moscato (100%), diviso nei due tipi moscato bianco (prevalente) e moscato giallo, con apporto della varietà autoctona Fior d'Arancio.

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono da vigne coltivate tradizionalmente sotto il nostro controllo agronomico nel comune di Volpara, nell'alta fascia collinare di levante dell'Oltrepò Pavese.

PRODUZIONE UNITARIA

65 hl/ha

TERRENO

Marna calcarea eocenica.

DENSITÀ D'IMPIANTO

Da 3000 a 4000 ceppi/ha.

ALTITUDINE MEDIA

400 m slm

ESPOSIZIONE

Est, Sud-Est.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot classico.

VINIFICAZIONE

L'uva, raccolta in piccole ceste forate e caricata intera mediante nastro, subisce una breve macerazione pellicolare in pressa. Il mosto fiore da pressatura soffice, illimpidito per decantazione e leggera centrifuga, viene messo in autoclave dove ha iniziato la fermentazione. Raggiunta la gradazione alcolica voluta, la fermentazione è interrotta mediante raffreddamento.



GRADO ALCOLICO

4,54%

ACIDITÀ TOTALE

6,72 per mille

PH

3.22

ESTRATTO SECCO

25 per mille

RESIDUO ZUCCHERINO

108 g/l

SPUMA

Fine, leggera, abbastanza persistente.

COLORE

Limpido giallo paglierino luminoso.

PROFUMO

Intenso, suadente, con sentori di albicocca, pesca gialla e mela renetta, e una leggerissima nota di salvia e menta.

SAPORE

Elegante, persistente, in perfetto equilibrio tra dolcezza e freschezza. La leggerissima nota acida finale, caratteristica del *cru*, ne esalta la bevibilità.

CONSERVAZIONE

In posizione orizzontale in ambiente buio e fresco. Da bersi giovane.

SERVIZIO

Servire in una coppa di cristallo a una temperatura di 10-12 °C.

ABBINAMENTO

Eccellente in generale su tutti i dolci, è splendido su quelli farciti e grassi. Ottimo anche con formaggi fermentati (meglio se piccanti).

AZIENDA AGRICOLA ANTEO

Località Chiesa - 27040 Rocca de' Giorgi (PV) - Italia

Tel: 0385.99073 - Fax: 0385.951814

e-mail: info@anteovini.it - Sito internet: www.anteovini.it