



Moscato

Denominazione: Provincia di Pavia IGT

Tipologia: Mosto Bianco dolce parzialmente fermentato adatto per ogni forma di pasticceria

Vitigno: Moscato

Zona di produzione : Cà Tessitori (Montecalvo Versiggia) Finigeto (Montalto Pavese)

Suolo: Marnoso calcareo con affioramenti di gesso -
Altitudine m.300-320 s.m.

Sistema di allevamento: Guyot semplice - Resa di uva per Ha 70 q.li

Epoca di vendemmia: primi di Settembre

Vinificazione e affinamento: Dopo la raccolta rigorosamente manuale si effettua una pressatura soffice ai grappoli per mantenere la parte più aromatica del succo di uva, contenuta nella zona più esterna dell'acino. Il mosto viene mantenuto in vasche di acciaio per fermentare a temperatura controllata ; successivamente viene microfiltrato e imbottigliato, per mantenere la freschezza e la tipica aromaticità.

Tenore Alcolico: 6 % vol.