



MO' FREM PIEMONTE DOC MOSCATO SECCO



Vitigno: 100% Moscato biologico **Comune**

di provenienza: Santo Stefano Belbo

(Langhe) **Esposizione:** est **Natura del**

terreno: marno - sabbioso **Epoca**

vendemmia: prima decade di settembre

Vinificazione : Raccolta manuale delle

uve in cassette forate da 20 kg. Selezione

dei grappoli migliori, pigiatura soffice

delle uve, illimpidimento

del mosto tramite decantazione a

freddo. Fermentazione in vasche di

acciaio inox a temperatura controllata

a 16 C . Fermentazione malolattica non

svolta. **Invecchiamento:** 3 mesi in

anfora di terracotta **Temperatura di**

servizio: 10-12°C

NOTE DEGUSTATIVE Esame visivo: cristallino,
giallo paglierino carico con riflessi dorati.

Esame olfattivo: intenso, complesso, fine.

Sentori di frutta esotica, ananas, papaja, iris,

gelsomino. Note speziate dolci: leggera

vaniglia, burro fresco. Leggermente minerale

Esame gusto olfattivo: secco, caldo, morbido,

abbastanza fresco, poco tannico,

abbastanza sapido. Note al palato di gelatine

alla frutta. Equilibrato, persistente.



Annate
2020 -2021



Annata 2023

HOME CHEF

SELECTION