



V23097075

### Moscato Fermo IGT Trevenezie - cl 75

L'indicazione geografica "TREVENEZIE" comprende la regione Veneto, la regione Friuli-Venezia Giulia e la provincia di Trento. Il Moscato, vitigno aromatico per eccellenza, ammesso dal disciplinare di questa IGT, prende il nome da «muscum» (muschio). Coltivato dai greci che lo esportarono anche nelle colonie della Magna Grecia situate nell'Italia Meridionale, si diffuse al nord durante il medioevo, principalmente ad opera dei Veneziani e dei loro commerci con le isole del Mediterraneo. Dal bouquet esplosivo ma al tempo stesso elegante, il *Vino dell'Amore Petalo Moscato Bottega*, nella versione "Still", è caratterizzato da una dolcezza non stucchevole, da una gradazione alcolica moderata e da un intenso e caratteristico aroma che si sprigiona al naso ad ogni sorso.



**Area di Produzione:** Veneto e Friuli

**Vitigno:** Moscato

**Piante per Ettaro:** 3000

**Sistema di Allevamento:** Doppio capovolto

**Vendemmia:** Primi giorni di settembre

**Resa per Ettaro:** 140 q/Ha

#### Caratteristiche:

##### Area di Produzione

Le uve Moscato impiegate per la produzione di questo vino provengono da un'area contraddistinta da una grande varietà di "terroir". Il clima presenta caratteristiche abbastanza uniformi in quanto gode della protezione, da parte delle Prealpi, dalle correnti fredde del nord. È di tipo temperato, con estati calde, inverni freddi ma non eccessivamente rigidi e buone escursioni termiche. I terreni sono di origine sedimentaria e alluvionale, con suoli argillosi, di medio impasto, ricchi di minerali e mediamente fertili.

##### Processo Produttivo

La vendemmia del Moscato comincia generalmente intorno ai primi giorni di settembre. Le uve vengono diraspate e si procede alla macerazione a freddo lasciando il mosto a contatto con le bucce per circa 3 ore. La macerazione a freddo permette l'estrazione:

- > degli aromi primari dell'uva presenti nella parte interna della buccia (facilitata dal freddo che provoca la rottura delle membrane cellulari);
- > delle mannoproteine e dei polisaccaridi in genere.

Si ottiene in questo modo un mosto più ricco di aromi varietali e più strutturato; la bassa temperatura permette di non far partire la fermentazione ed inoltre consente una minore estrazione di tannini e polifenoli in genere che conferirebbero amaro ed astringenza.

Per mezzo di una pressatura soffice, poi, si separano le bucce, e il mosto viene fatto fermentare alla temperatura controllata di circa 16 °C.

Al termine il vino viene travasato e lasciato maturare sulle fecce fini in vasche di acciaio. Le fecce fini sono composte essenzialmente dai lieviti che, dopo aver esaurito il loro ciclo vitale, rilasciano tutta una serie di sostanze molto importanti per il corpo, la struttura, la stabilità e la complessità aromatica del vino. Si procede infine alla stabilizzazione, alla filtrazione e all'imbottigliamento.





### Caratteristiche Organolettiche:

**Colore e Aspetto:** Giallo carico, con riflessi dorati.

**Olfatto:** Ampio e caratteristico, al naso predominano le note fruttate di albicocca, pesca bianca, agrumi e frutti esotici.

**Gusto:** Dolce e raffinato, presenta un'intensa e persistente aromaticità che richiama le note olfattive.

### Caratteristiche Chimiche:

**Alcol % vol:** 9%

**Zuccheri, g/l:** 45-50

**Acidità, g/l:** 5,00-6,50

**Temperatura di Servizio:** 10-12 °C

**Abbinamenti:** Perfetto se bevuto con la frutta e i principali dolci della cucina italiana ed internazionale, può essere abbinato anche ai formaggi stagionati ed erborinati.

**Da consumare preferibilmente:** Entro 24 mesi.



**Bicchieri Consigliati:** Tulipano.