

TENUTA MAZZOLINO



MOSCATO VIVACE



Denominazione:	IGT Provincia di Pavia
Vitigno:	Moscato Vivace
Prima annata prodotta:	1984
Superficie vigneto:	0,5 ettari
Esposizione:	Ovest
Altitudine:	200 mt slm
Pendenza:	60%
Anno di reimpianto:	2001
Piante per ettaro:	5.000
Resa per ettaro:	130 q
Tipo di terreno:	Argilloso-limoso in superficie con vene sabbiose e un substrato gessoso
Potatura:	Guyot semplice
Vendemmia:	Ripetute passate di raccolta a seconda delle parcelle
Temperatura e durata di fermentazione:	17-18 °C per circa 20 giorni
Vinificazione:	In autoclave
Affinamento:	In autoclave per qualche settimana
Grado alcolico:	5,5% vol
Acidità totale:	6,40 g/l
Acidità volatile:	0,06 g/l
Ph:	3,19
Temperatura di servizio:	8° - 10° C
Colore:	Giallo paglierino scarico con tenui riflessi dorati
Olfatto:	Aromatico e inconfondibile, con sentori a ventaglio di ananas, muschio, salvia e rosa thea
Palato:	Cremoso e avvolgente l'attacco, con delicata effervescenza mista al residuo zuccherino, che cede il passo ad una acidità sapida e rinfrescante, capace di ripulire il palato e invitare a un secondo calice
Abbinamenti:	Frutta fresca, macedonie, sorbetti e pasticceria secca o della tradizione Lombardo Veneta (Pandoro/Panettone)
Calice consigliato:	

TENUTA MAZZOLINO

Via Mazzolino, 34 - 27050 Corvino San Quirico (Pv) - 0383.876122 - sales@tenuta-mazzolino.com

tenuta-mazzolino.com