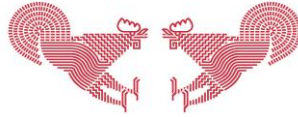


TENUTA MAZZOLINO



MOSCATO VIVACE



Vigna	Buozzi
Denominazione	IGT Provincia di Pavia
Varietà	100% Moscato
Prima annata prodotta	1984
Superficie vigneto	0,3 ettari
Esposizione	Ovest
Altitudine	200 s.l.m.
Pendenza	15%
Anno di impianto	2001
Piante per ettaro	5.500
Resa per ettaro	90 q
Tipo di terreno	Argilloso-limoso in superficie con vene sabbiose e un substrato gessoso
Potatura	Guyot semplice
Vendemmia	Manuale in cassetta
Fermentazione	17° -18° C per circa 20 giorni
Vinificazione	Metodo Martinotti
Grado alcolico	5,5% vol.
Acidità totale	6,40 g/l
Acidità volatile	0,06 g/l
Ph	3,05
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 ad un secondo calice
Abbinamenti	Frutta fresca, macedonie, sorbetti e pasticceria secca o della tradizione lombardo-veneta (Pandoro o Panettone)
Calice consigliato	

Società Agricola Mazzolino S.r.l. sede operativa: via Mazzolino 34, 27050 CORVINO SAN QUIRICO (PAVIA)
tel. +390383 876122 fax +390383 896480 sede legale Via Locatelli 6, 20124 MILANO
www.tenuta-mazzolino.com info@tenuta-mazzolino.com PEC: TENUTAMAZZOLINO@LEGALMAIL.IT
p.iva e codice fiscale 06414250156 REA – MI 1096871 capitale sociale € 12.000 i.v.