

DUCHI DI CASTELLUCCIO

Scheda Tecnica

“Baccarat”

Moscato Vino Spumante Dolce

Denominazione: Vino Spumante dolce

Nome del Vino: "Baccarat"

Vitigno / Uvaggio: Moscato IGT 100% uve da agricoltura Biologica

Esposizione: Sud –Sud Est

Altitudine: 280 s.l.m.

Sistema di allevamento: Pergola Abruzzese

Densità: 1800 Pergola Abruzzese per ha

Produzione: 7t/ha

Vendemmia: seconda decade di Agosto

Sistema di vinificazione: Pressatura soffice e fermentazione in autoclave

Produzione in lt.: 4000

Disponibilità Bottiglie: 5000

Gradazione Alcolica: 7,5 % vol

Bottiglia: 75cl

Bottiglie per cartone: 6

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo paglierino con sfumature verdolino

Olfatto: Aroma caratteristico muschiato

Gusto: Dolce morbido equilibrato

Abbinamento: Pasticceria secca, dolci a base di crema

Temperatura di Servizio: 8-10 °C

