

## **MACCONE MOSCATO SECCO**

**Tipologia:** IGP Puglia

**Gradazione alcolica:** 13,00% Vol.

**Vitigno:** Moscato bianco 100%

**Collocazione geografica del vigneto:** Murgia barese

**Tipologia del terreno:** calcareo-argilloso

**Sistema di allevamento:** tendone pugliese con carica limitata di gemme

**Resa (uva per ettaro):** 80 q.li

**Vendemmia:** manuale in cassette seguendo le curve di maturazione

**Epoca vendemmia:** fine Settembre

**Vinificazione:** criomacerazione delle uve per 48 ore, pigiatura con diraspapigliatrice e fermentazione termocondizionata

**Maturazione ed affinamento:** affinato in acciaio e immesso in commercio un mese dopo l'imbottigliamento

**Caratteristiche organolettiche:** il vino si presenta di colore giallo paglierino con riflessi dorati tenui; al naso ha profumi tipici del vitigno con delle note molto marcate di frutta come albicocca, e ottime sensazioni vegetali fresche che richiamano la salvia; al palato, insieme al gusto secco, si sentono le note vegetali piacevoli di salvia già percepita al naso, di menta, e di agrumi che sul finale diventano molto intensi

**Formato bottiglia:** bordolese uvag 75 cl tappo sughero

**Abbinamento gastronomico:** ottimo come aperitivo, si accompagna ad antipasti a base di crostacei. Eccellente con l'aragosta

**Bicchieri consigliato:** tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente

**Temperatura:** 12-14° C