



MON CARUL

DATI TECNICI



RE MIDA



Provincia di Pavia IGT
Moscato



Vino bianco dolce
(mosto parzialmente fermentato)



Moscato
fior d'arancio

Grado alcolico: 6% vol
Zucchero totale: 120 g/l
Acidità totale: 6,0 g/l
pH: 3,4
Estratto secco totale: 28 g/l
Contiene solfiti
Energia: 80 kcal x 100 ml



IN DEGUSTAZIONE



Colore giallo oro intenso.



Al naso è molto intenso,
con note predominanti di pesca
e fiori piccoli bianchi e gialli.



Invita alla beva ripetutamente
grazie al corretto equilibrio
tra dolcezza e acidità.



7 °C



Pasticceria secca,
panettone e pandoro,
creme dolci, macedonia di frutta.



UNA LUNGA TRADIZIONE

Una curiosità letteraria testimonia la tradizione della produzione di Moscato in Valle Versa. Il conte Alberto Carlo Felice Pisani Dossi, in arte Carlo Dossi (1849-1910), fra i principali esponenti del movimento della Scapigliatura, scrive nel suo diario privato "Note Azzurre", pubblicato postumo nel 1964: "I miei vecchi avevano non solo la debolezza di ber molte bottiglie di vino, ma di riporne rilevanti quantità in nascondigli. A Montecalvo dura tuttora la tradizione che Donna Luigia, moglie del nonno, abbia fatto murare nei sotterranei del Castello 10.000 bottiglie di Moscato bianco".



VINIFICAZIONE

Pressatura soffice dei grappoli. Il mosto fiore è chiarificato e travasato dopo circa 36 ore. Viene poi filtrato e conservato in una vasca di acciaio termoregolata dove avviene la fermentazione alcolica. Al raggiungimento dei 6,0 gradi, il Moscato viene stabilizzato a freddo ed imbottigliato con microfiltrazione sterile.



I VIGNETI

Sistema di allevamento:
controspalliera

Sistema di potatura:
Guyot

Esposizione:
nord-ovest

Tipo di suolo:
calcareo

Altitudine:
250 m s.l.m.

Età media delle viti:
25 anni

Ceppi per ettaro:
4.000

