



Azienda Agricola  
*Villa Medici*

VERONA - ITALY

# LE MOSCATELLE

PASSITO BIANCO  
VENETO I.G.T.

## ITALIANO

**Zona viticola:** Vigneti siti nel Comune di Sommacampagna (Verona) sulle ultime propaggini delle colline moreniche orientali del bacino benacense.

**Terreni:** Calcareo, argilloso, localmente sassoso con buona esposizione.

**Forma di allevamento:** Cordone speronato basso.

**Produzione massima:** 50 ql/ha

**Vinificazione:** Uva raccolta in appositi contenitori e messa a riposo in fruttai con temperatura e umidità controllate per circa 2 mesi. Pigiatura e diraspatura. Riposo con le bucce per circa una settimana. Pressatura soffice e fermentazione molto lenta per alcuni mesi. Affinamento in botti di acciaio e per il 50% in barrique di rovere per oltre 6 mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

### Note organolettiche

**Colore:** Giallo dorato.

**Profumo:** Note esotiche e moscate.

**Sapore:** Dolce, intenso sapido, aromatico. Ben equilibrato, da meditazione.

## INGLESE

**Wine growing area:** Vineyards located in the Municipality of Sommacampagna (Verona) on the last buttresses of the Eastern morainal hills in the Lake Garda area.

**Terrain:** Chalky, clayey, stony in parts and well exposed.

**Type of cultivation:** Low spurred cordon.

**Maximum yield:** 50 ql/ha

**Vinification:** Grapes harvested in special containers and left to rest in a fruit cellar with controlled temperature and humidity for 2 months. Pressing and destemming. Left to rest with grape skins for about one week. Soft pressing and very slow fermentation for several months. Refinement in steel barrels and 50% in barrique oak barrels for over 6 months. Further refinement in the bottle for at least 3 months.

### Organoleptic notes

**Colour:** Golden yellow.

**Bouquet:** Exotic and muscat notes.

**Taste:** Sweet, intense, tangy, aromatic. Well balanced, to be mulled over.

## TEDESCO

**Weinbaugebiet:** Weinberge in der Stadtgemeinde von Sommacampagna (Verona) auf den letzten Ausläufern der östlichen Moränenhügel des Gardasee-Beckens.

**Böden:** Kalkhaltig, tonhaltig, örtlich steinig mit guter Lage.

**Zuchtform:** Niedriges Ausläufersystem.

**Maximale Produktion:** 50 Zentner/ha

**Weinbereitung:** Lese der Trauben in speziellen Behältern und Einlagerung im Fruchtlager bei kontrollierter Temperatur und Feuchtigkeit über etwa 2 Monate. Pressen und Abbeeren. Ruhen mit den Schalen über etwa eine Woche. Schonendes Pressen und sehr langsame Gärung über einige Monate. Verfeinerung in Stahlfässern und zu 50% in kleinen Barrique-Fässern aus Rovere-Eichenholz über mehr als 6 Monate. Weitere Verfeinerung in der Flasche über mindestens 3 Monate.

### Organoleptische Angaben

**Farbe:** Goldgelb.

**Duft:** Exotische Nuancen und Muskat.

**Geschmack:** Süß, intensiv wohlschmeckend, aromatisch. Gut ausgeglichen, zur Meditation.



Moscato  
giallo 100%



Servire a 12°-14° C  
Serve to 12°-14° C  
Dienen dazu 12°-14° C



14% vol

