



VILLA MEDICI

Le Moscatelle

BIANCO VENETO PASSITO IGT

L'abbraccio avvolgente delle nostre corti



PROFILO

Nasce dall'appassimento e dal passaggio in barrique dell'uva Moscato Giallo, le cui note aromatiche, ben riconoscibili in cantina durante il periodo della vinificazione, si liberano nuovamente quando il vino scende nel calice.

OCCASIONE DI CONSUMO

Come ogni vino passito si sposa bene con tutta la pasticceria. A noi piace accompagnarlo soprattutto con i dessert a base di cioccolato, o con le tipiche sfogliatine di Villafranca.

ZONA VITICOLA

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

TERRENO

Calcareo, argilloso, localmente sassoso con buona esposizione.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO

4000/4100 piante per ettaro

RESA PER ETTARO

50 q/ha

PERIODO DI VENDEMMIA

Fine settembre / ottobre


VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Uva raccolta in appositi contenitori e messa a riposo in fruttaia con temperatura e umidità controllate per circa 2 mesi. Pigiatura e diraspatura. Riposo con le bucce per circa 1 settimana. Pressatura soffice e fermentazione molto lenta per parecchi mesi. Affinamento in botti di acciaio e in barrique di rovere per oltre 12 mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

 Giallo dorato

 Note esotiche
e moscate

 Dolce, intenso,
aromatico, ben equilibrato,
da meditazione



50% Moscato Giallo



Servire a
14° - 16° C



13,5 % vol

Azienda Agricola Villa Medici di Caprara Luigi
Via Campagnol, 9 - 37066 Sommacampagna
VERONA — ITALY