



# MÁ

VINO OTTENUTO DA UVE  
APPASSITE BIANCO

---

## VARIETÀ

100% Moscato

## COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Calcere - argilla

## VENDEMMIA

Manuale

---

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'uva viene raccolta e selezionata in vigneto e depositata con cura in cassette. Inizia un accurato appassimento su graticci in legno, in luogo asciutto e ventilato. I grappoli appassiti vengono torchiati e il mosto così ottenuto viene lasciato fermentare in vasche di acciaio a temperatura controllata. Al termine della fermentazione il vino viene lasciato riposare in vasca di acciaio inox per un periodo di circa un anno.

---

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo ambrato carico, profumi di albicocca, fiori di tiglio, frutta matura. In bocca è pieno e persistente con una nota dolce ben bilanciata dall'acidità.

---