



GUIDO MAZZARELLO
Vinicoltori da Generazioni



PIEMONTE D.O.C. MOSCATO

VITIGNO: Moscato 100%

RESA DI UVA PER ETTARO: 115 qli/ha

ZONA DI PRODUZIONE:
zone a D.O.C. del Piemonte

PERIODO DI MATURAZIONE:
fine di Agosto primi di Settembre

VINIFICAZIONE:
spremitura delle uve e conservazione dei mosti
in serbatoi refrigerati, parziale fermentazione in
autoclave prima dell' imbottigliamento

COLORE: giallo paglierino intenso

SAPORE:
tipicamente aromatico che ricorda
il mosto d'uva

GRADAZIONE ALCOLICA: 5%vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,30

RESIDUO ZUCCHERINO:
molto alto poichè la fermentazione alcolica
viene volutamente interrotta

ETÀ OTTIMALE PER IL CONSUMO:
preferibilmente nell'anno

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°/12°