



# Moscato D.O.C. JACU

**Vitigno:** Moscato 100%.

**Vigneto:** Allevamento a guyot densità di impianto 6000 ceppi ettaro. Resa 70 q/ha, giacitura pianeggiante con terreni argilloso-calcarei

**Vinificazione:** Macerazione a freddo pre-fermentativa per 3/4 giorni, pressatura soffice e fermentazione in bianco.

**Affinamento:** In acciaio prima dell'imbottigliamento

**Colore:** Giallo paglierino, con riflessi dorati dopo alcuni mesi dall'imbottigliamento.

**Profumo:** Caratteristico del vitigno. Sentori di frutta matura a pasta gialla (pesca, albicocca), profumi che ricordano la marmellata di fichi

**Sapore:** Delicato, rotondo, con una nota dolce che soddisfa il palato senza essere troppo aggressiva.

**Accostamenti:** Vino destinato all'accompagnamento di dolci tipici della tradizione isolana, dalle ciambelle al pan di sapa. Consigliato anche un accostamento alle seadas ricoperte di miele.

**Invecchiamento:** Vino non destinato all'invecchiamento in botte, ma che apprezza un non troppo lungo affinamento in bottiglia.

**Temperatura di Servizio:** 16-18°

**Gradazione Alcolica:** 15% vol