



PETALI - MOSCATO



Süß, ausgewogen. Ein süßer Spumante-Wein aus Moscato d'Alessandria, einer historischen sizilianischen Rebe, die reich an Geschichte, Düften und Traditionen ist. Die typischen varietalen Merkmale werden in der Zweitgärung betont, die direkt in der Cuvée erfolgt. Diese besteht vollständig aus dem Most frischer Trauben, ohne die Nutzung eines Grundweins. Petali Moscato ist ein eleganter Wein und präsentiert sich mit einem edlen Bouquet von weißfleischiger Frucht und schmeichelnden Noten von weißen Blüten, die das harmonische, fast ätherische Finale intensivieren.

DENOMINATION: DOC Erice

SENSORISCHE ANALYSE



FARBE: Leuchtendes Strohgelb



PERLAGE: Fein und anhaltend



DUFT: An der Nase raffiniert und großzügig mit Blüten- und Fruchtnoten von Rose und weißem Pfirsich



GESCHMACK: Am Gaumen verbinden sich die lieblichen Noten von reifer Weinbeere perfekt mit dem samtigen Profil des Weines. Das Finale ist harmonisch und vollmundig

SO GENIESSEN SIE DEN WEIN

PASSENDE GERICHTE: Gut zu Desserts, Obstsalat und Hartkäse

EMPFOHLENES GLAS: Flûte

SERVIERTEMPERATUR: 6 – 8 °C

HANDELSINFORMATIONEN

VERTRIEBSWEG: Ho.re.ca.

JAHRESPRODUKTION: 9.000 Flaschen (75 cl) - 1.000 Flaschen (150 cl)

FORMATE: 75 cl - 150 cl

VERPACKUNGSEINHEIT: Karton mit sechs Flaschen

INFORMATIONEN ZUM ANBAU

ART DER LAGE: Hanglage

REBSORTEN: 100% Moscato d'Alessandria

ANBAUGEBIET: Gebiet der DOC Erice

QUOTE: 350 / 400 m

BODENBESCHAFFENHEIT: Kalkhaltige Tonböden

AUSRICHTUNG: Südwest

REBSCHNITT: Guyot

STÖCKE/HA: 4.000/4.500

PRODUKTION/HA: 6 to/ha

LESEZEIT: Erste Augustdekade

ART DER LESE: von Hand

ÖNOLOGISCHE DATEN

ALKOHOLGEHALT: 7% vol

SULFITE: 95 mg/L

VINIFIKATION: Entrappen, Kaltmazeration der Schalen mit dem Most (4 °C). Schonendes Pressen der Beeren und sehr langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur. Zweitgärung nach der Charmat-Methode.

VERFEINERUNG IN DER FLASCHE: 3 Monate

LAGERFÄHIGKEIT: 2 Jahre