



## PETALI - MOSCATO



Dolce, equilibrato. Un vino spumante dolce da uve di Moscato d'Alessandria, storico vitigno siciliano ricco di storia, profumi e tradizioni. Le tipiche caratteristiche varietali vengono esaltate dalla presa di spuma, effettuata direttamente nella cuvée, composta integralmente dal mosto d'uva fresco di prima spremitura, senza l'utilizzo di vino base. Il Petali Moscato è un'elegante etichetta caratterizzata da un pregiato bouquet di frutta a polpa bianca con suadenti note di fiori bianchi che ne esaltano il finale, armonioso, quasi etereo.

**DENOMINAZIONE:** DOC Erice

### ANALISI ENO-SENSORIALE



**COLORE:** Giallo paglierino acceso



**PERLAGE:** Fine e persistente



**PROFUMO:** Al naso risulta raffinato e ampio, con note floreali e fruttate di rosa e pesca bianca



**GUSTO:** Al palato le delicate note abboccate di uva matura si sposano perfettamente con il profilo vellutato del vino. Il finale è armonico e avvolgente

### COME DEGUSTARLO

**ABBINAMENTI:** Si sposa bene con dolci, macedonie di frutta e formaggi a pasta dura

**CALICE CONSIGLIATO:** Flûte

**SERVING TEMPERATURE:** 6 - 8°C

### SUL MERCATO

**CANALE DISTRIBUTIVO:** Ho.re.ca.

**PRODUZIONE ANNUALE:** 9.000 bottiglie (75 cl) / 1.000 bottiglie (150 cl)

**FORMATI:** 75 cl - 150 cl

**CONFEZIONE:** Cartone da sei bottiglie

### DATI AGRONOMICI

**TIPO DI VITICOLTURA:** Collinare

**VITIGNI UTILIZZATI:** 100% Moscato d'Alessandria

**UBICAZIONE VIGNETO:** Sicilia Occidentale

**ALTITUDINE:** 350/400 metri s.l.m.

**TIPO DI SUOLO:** Calcareo - argilloso

**ESPOSIZIONE VIGNETO:** Nord/Est

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**CEPPI/HA:** 4,000/4,500

**RESA UVA Q.LI/HA:** 60 q/ha

**EPOCA VENDEMMIALE:** Prima decade di agosto

**TIPOLOGIA DI RACCOLTA:** Manuale

### DATI ENOLOGICI

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 7% Vol.

**CONCENTRAZIONE DI SOLFITI:** 95 mg/L

**VINIFICAZIONE:** Diraspatura, macerazione a freddo delle bucce con il mosto (4° C). Pressatura soffice degli acini e fermentazione molto lenta, termo-controllata. Presa di spuma con il metodo Charmat.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** 3 mesi

**LONGEVITA' DEL VINO:** 2 anni