



TENUTE SILVIO NARDI
MONTALCINO



MOSCADELLO DI MONTALCINO DOC

Zona di produzione: vigneto situato nel comune di Montalcino con esposizione Nord- Ovest.

Vitigno: Moscato 100%.

Composizione del suolo: galestro e formazioni marnoso arenacee.

Sistema di allevamento: cordone speronato con 5.200 ceppi/ha.

Vendemmia: manuale in cassetta nella prima decade di ottobre.

Vinificazione e affinamento: il processo di appassimento avviene direttamente in vigna ritardando la raccolta di 20-30 giorni. Il mosto viene estratto grazie ad una pressatura soffice dopo una macerazione pre-fermentativa a freddo di 12-14 ore; la fermentazione prosegue per almeno 15 gg. a bassa temperatura (16- 20° C). L'affinamento si compie in tonneaux di legno francese per 10 mesi.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino con riflessi dorati. La sensazione olfattiva si apre con i classici aromi di Moscato accompagnati da una notevole componente di frutta matura (albicocca, pesca ed ananas), integrata da piacevoli note speziate e di frutta secca. Al palato si presenta vellutato ed avvolgente, dotato di grande morbidezza, rotondità ed eleganza, ottima struttura e lunghezza e persistenza gusto-olfattiva.