

CAPRILI®



Moscadello di Montalcino DOP 2023

Denominazione: Moscadello di Montalcino DOC

Vitigno: 100 % Moscato Bianco.

Terreni: franco-argillosi, con una buona presenza di scheletro.

Altimetria: 320 m slm

Vigneti: 16 anni

Sistema di allevamento: Guyot; conduzione in convenzionale.

Annata: l'annata 2023 è stata un'annata anomala dal punto di vista sanitario delle uve, lunghi intervalli di piogge e umidità hanno caratterizzato completamente la stagione. Le uve sono state raccolte nei primi giorni di settembre in un perfetto stato sanitario, minor concentrazione zuccherina rispetto ad altre annate ma comunque buona per ottenere un prodotto di pregievole qualità.



Vinificazione: Macerazione iniziale delle uve per 48h a freddo, si procede alla pressatura e successiva flottazione del mosto. Fermentazione in acciaio fino al residuo teorico di 90/100 g/L e blocco della fermentazione mediante refrigerazione del mosto a 0°C per tre settimane. Segue filtrazione fino al grado sterile per poi essere imbottigliato nel mese di dicembre.

Note di degustazione: giallo paglierino vivace, note di pesca e albicocca, dolce e deciso al palato.

Bottiglie prodotte: 3.200 – 750 mL

Parametri analitici	
Alcol	8,34 % vol.
Zuccheri residui	84,3 g/L
Acidità totale	4,67 g/L
Acidità volatile	0,36 g/L
Estratto secco	23,7 g/L
pH	3,36

RACCOLTA DIFFERENZIATA

**BOTTIGLIA
VERDE**



VETRO

TAPPO



SUGHERO

CAPSULA



ALLUMINIO

CARTONE



CARTA

**ALVEARE
ONDULATO**



CARTA