

“VENTUS”
MOSCATO DI SICILIA I.G.T. “VAL DE BRUN”
Vino passito liquoroso



✓ **ZONA DI PRODUZIONE**

Pantelleria.

Vigneti 2500/3000 ceppi per ettaro.

Produzione media di 1/1.5 Kg per pianta.

Uve: Moscato.

Sistema di allevamento: Alberello.

✓ **TECNOLOGIA**

Il mosto ottenuto dalla vinificazione da uve leggermente passite viene aggiunto di lieviti selezionati; poco dopo l'avvio ben deciso della fermentazione, avviene l'arricchimento di acquavite di vino che provoca l'arresto del processo fermentativo e consente così di ottenere il vino con alto residuo zuccherino e alto tenore alcolico. Di seguito si procede alla stabilizzazione e all'imbottigliamento con filtrazione stretta.

✓ **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Colore: dorato, con riflessi ambrati.

Odore: aromatico, tipico, con netto sentore di arancia candita e mandarino.

Sapore: dolce, pieno, caldo ed avvolgente con decisa nota aromatica.

✓ **CARATTERISTICHE CHIMICHE**

Alcole effettivo, % vol. 15.50 - 16.50

Zuccheri, g/l 129.50 - 130.50

Acidità totale, g/l 3.00 - 4.00

✓ **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

8 - 10° C stappando la bottiglia al momento.

✓ **MODALITÀ DI CONSERVAZIONE**

Conservare in luogo fresco, asciutto ed al riparo da fonti di luce e calore.

✓ **COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI**

Moscato di Sicilia I.G.T. "Ventus" Val de Brun - Astoria

Astoria - 115 [lt.0,75]

