

La Poderina



MOSCADELLO DI MONTALCINO DOC VENDEMMIA TARDIVA

Denominazione di Origine Controllata

ZONA DI PRODUZIONE: le zone collinari ai piedi dell'Abbazia di Sant'Antimo, Montalcino (SI)

UVE: Moscato bianco 100%

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: le uve vengono lasciate a concentrarsi in pianta e vengono vendemmiate manualmente facendo da tre a quattro passaggi di raccolta; si raccolgono solo i grappoli ben maturi che, nelle stagioni favorevoli, sono stati attaccati da muffa nobile; il mosto che si ottiene dalla pigiatura delle uve viene trasferito in serbatoi di acciaio dove avviene la fermentazione alcolica a temperatura controllata di 15°/18° C. A fine fermentazione alcolica rimarrà in affinamento per 9 mesi

NOTE DI DEGUSTAZIONE: colore dorato intenso, al naso si presenta con profumi persistenti di frutta secca e miele, in bocca è aromatico, dolce e armonico. Perfetto in abbinamento con formaggi erborinati, ideale con il foie gras e i tipici crostini di fegatelli toscani