



TIPOLOGIA: DOC

UVAGGIO: Moscato bianco 100% da cloni autoctoni a grappolo spargolo (selezione massale).

VINIFICAZIONE:

Macerazione delle bucce per ca. 2 gg., fermentazione in acciaio a bassa temperatura (14-16 °C).

AFFINAMENTO:

In botti di rovere da 5-10 hl per ca. 1 anno, seguito da un affinamento in bottiglia per minimo 6-12 mesi.

IN COMMERCIO DA:

2-3 anni dalla vendemmia.

NOTE:

Colore: dorato carico.

Profumo: caratteristico del moscato, con sentori intensi di miele d'acacia, albicocca, pera e frutta candita; molto persistente.

Sapore: dolce ma ben bilanciato dall'acidità, grande struttura e piacevolezza, complesso, retrogusto caratteristico.

Abbinamenti gastronomici: dolci secchi, formaggi stagionati e/o erborinati, paté di fegato.

CAPACITÀ DISPONIBILI: 0,500 l

Capanna di Cencioni - Società Agricola s.s.

Loc. Capanna, 333 - 53024 Montalcino (Siena) - Italia

Tel./Fax +39 0577 848298 - Cell. +39 324 779010

www.capannamontalcino.com info@capannamontalcino.com