

MOSCATO GIALLO DELLA BERGAMASCA IGT



NOTIZIE VITICOLE

Uve: 100% Moscato Giallo
Comune di ubicazione vigneto: Torre dè Roveri
Esposizione e altimetria: sud/sud-est, 300 m s.l.m.
Tipo di terreno: calcareo – marnoso (tipico “Sass de Luna”)
Giacitura: collinare, con sistemazione a terrazze
Sistema allevamento: Doppio Capovolto
Sesto d’impianto: 2,50 m x 1 m
Numero viti per ettaro: 4.000
Resa uva per ettaro: 100 q.li

NOTIZIE ENOLOGICHE

Vendemmia: manuale
Vinificazione: diraspatura e pigiatura soffice delle uve con successiva macerazione a freddo per 24 ore, illimpidimento del mosto e successiva fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata di 16-18°C.
Affinamento: 8 mesi in serbatoi di acciaio
Affinamento in bottiglia: 3 mesi

Gradazione alcolica: 12,5% vol
N° bottiglie prodotte: 3.000
Tappo: sughero naturale
Formato bottiglia: 0,75l
Formato cartone: 6-12 bottiglie

AZIENDA AGRICOLA LA ROVERE di Magri Vincenzo
Via G.B. Marchesi 18 - 24060 Torre dè Roveri (BG) ITALIA
Tel + 39 035 452 8972 Cell +39 340 946 6001 Fax +39 035 4239507
www.larovere.org - info@larovere.org
P IVA 02892070166