

MOSCATO GIALLO DELLA BERGAMASCA IGT “Elisir”

ottenuto da uve selezionate e stramature



NOTIZIE VITICOLE

Uve: 100% Moscato Giallo
Comune di ubicazione del 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: 2,5 m x 1 m
Numero viti per ettaro: 4.000
Resa uva per ettaro: 100 q.li
Resa vino per ettaro: 35 hl

NOTIZIE ENOLOGICHE

Vendemmia: manuale
Appassimento: 70 giorni, in cassette di legno da 3 kg
Vinificazione: per tradizione pigiato il 13 dicembre, giorno di Santa Lucia, il mosto viene fermentato in barriques di rovere francese di secondo passaggio
Affinamento: 12 mesi in serbatoi di acciaio inox
Affinamento in bottiglia: 3 mesi

Gradazione alcolica: 14% vol
Zuccheri residui: 120 g/l
N° bottiglie prodotte: 1.000
Tappo: sughero naturale
Formato bottiglia: 0,5l
Formato cartone: 6 bottiglie e confezione singola

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