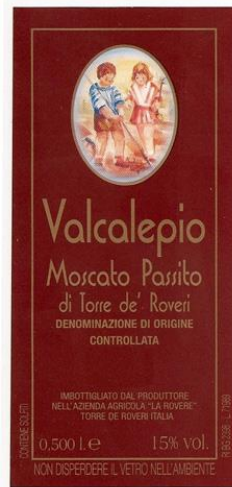


## VALCALEPIO MOSCATO PASSITO



### NOTIZIE VITICOLE

---

Uve: 100% Moscato di Scanzo  
Comune di ubicazione del vigneto: Torre de' Roveri  
Esposizione e altimetria: sud-ovest - 300 m s.l.m.  
Tipo di terreno: calcareo – marnoso (tipico “Sass de Luna”)  
Giacitura: collinare con sistemazione a terrazze e rittochino  
Sistema allevamento: Pergola  
Sesto d’impianto: 3 m x 1 m  
Numero viti per ettaro: 3.300  
Resa uva per ettaro: 65 q.li  
Resa vino per ettaro: 20 hl

### NOTIZIE ENOLOGICHE

---

Vendemmia: manuale  
Appassimento: 40 giorni, in cassette di legno da 3 kg  
Vinificazione: diraspatura e pigiatura soffice delle uve con successiva fermentazione in serbatoi di acciaio inox  
Affinamento: 18 mesi in serbatoi di acciaio inox  
Affinamento in bottiglia: 3 mesi

---

**Gradazione alcolica:** 15% vol  
**Zuccheri residui:** 70 g/l  
**N° bottiglie prodotte:** 2.000  
**Tappo:** sughero naturale  
**Formato bottiglia:** 0,5l

**AZIENDA AGRICOLA LAROVERE** di Magri Vincenzo  
Via G.B. Marchesi 18 - 24060 Torre de' 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

**Formato cartone:** 6 bottiglie e confezione singola

**AZIENDA AGRICOLA LAROVERE** *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](http://www.larovere.org) - [info@larovere.org](mailto:info@larovere.org)  
P IVA 02892070166