



*Uve:* Moscato Bianco  
*Prima annata:* 2013

*Altitudine:* 120-200 metri s.l.m.

*Esposizione:* NE/NW

*Densità:* 6.300 ceppi/ettaro

*Sistema di allevamento:* cordone speronato

*Suolo:* argilloso di medio impasto, con piccoli ciottoli e sedimenti marini risalenti al Pliocene.

*In cantina:* pressatura delle uve intere immediatamente dopo la raccolta, decantazione statica a freddo e fermentazione in acciaio con lieviti spontanei, fino al completo esaurimento degli zuccheri. L'affinamento avviene per 6 mesi in serbatoi di acciaio a temperatura controllata sulle sue fecce fini.

*Colore:* giallo paglierino luminoso con sfumature verde smeraldo.

*Profumo:* ampio, finissimo e di grande intensità, con note di salvia, cedro, albicocca e sfumature di alloro e mirto; l'insieme aromatico è elegante e variegato.

*Gusto:* fine e pieno, sprigiona sensazioni di cristallino equilibrio; la chiusura leggermente amarognola è accompagnata da ritorni aromatici e da una intrigante mineralità.

*Temperatura di servizio:* 10-12 °C

*Abbinamenti gastronomici:* oltre ai classici accostamenti con piatti a base di pesce le sue caratteristiche ne chiamano altri con carni bianche, preparazioni con asparagi, carciofi, curry e con altre tipiche della cucina "fusion". Ottimo anche su formaggi freschi o mediamente stagionati.