

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Tenute Martarosa

NOME DEL VINO

Martarosa Moscato Secco

DENOMINAZIONE

Moscato del Molise

CLASSIFICAZIONE

DOC

ANNATA IN COMMERCIO

2019

REGIONE DI PROVENIENZA

Molise

TIPOLOGIA

Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Campomarino

VINIFICAZIONE

Vinificazione: Il mosto, trascorse poche ore, è decantato. Il mosto decantato è pronto per la fermentazione alcolica che è condotta a 16 °C.

AFFINAMENTO

Moscato del Molise affina con le proprie fecce per almeno 6 mesi.

VITIGNO/I

100% Moscato

ALLEVAMENTO

Filari

ESPOSIZIONE

est/ovest

ALTITUDINE

40

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

20

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Limoso Argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA

dalla prima decade di settembre

ETTARI VITATI

1,5

RESA PER ETTARO

8000

ENOLOGO/CONSULENTE

Alessio Bandinelli

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

10 - 12°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

4000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E4854