



# MOSCATELLO DI TAGGIA

## RIVIERA LIGURE DI PONENTE

Un antico vitigno ligure, clone del moscato bianco, riportato alla luce grazie a tanta passione, ricerca scientifica ed enologica.

Poche bottiglie vinificate secondo la tradizione, per ottenere un vino di particolare aromaticità e morbidezza.

Formati disponibili: bottiglia da 0,75 Lt

### TERRITORIO

**Denominazione:** DOC Riviera Ligure di Ponente

**Esposizione dei vigneti:** da S a SO

**Altitudine:** 200mt

**Suolo:** semi calcareo e argilloso

**Forma di allevamento:** cordone speronato

### CARATTERISTICHE TECNICHE

**Tipologia:** Vino bianco secco

**Vitigno:** Moscanello 100%

**Annata:** 2017

**Gradazione alcolica:** 13,5 %vol

**Acidità totale:** 5,5 g/l

**Vinificazione:** pressatura soffice, fermentazione classica in bianco con permanenza sulle fecce fini

**Affinamento:** in acciaio per almeno 5 mesi, fino all'imbottigliamento

### DEGUSTAZIONE

**Colore:** giallo paglierino intenso con riflessi dorati

**Profumi:** aromi varietali di moscato maturo, frutta gialla con una leggera nota di aromi terziari

**Sapore:** impatto aromatico e amabile, con successiva comparsa della leggera struttura tipica della varietà e della buona acidità

**Abbinamenti consigliati:** formaggi poco stagionati, cremosi come lo squacquerone, primi piatti non troppo conditi

**Temperatura di servizio:** 10-14°C