

MOSCOFILERO 2025



TECHNISCHE PRESENTATION

Klassifikation:

Geschützte geographische Angabe (g.g.A.) Arcadia

Rebsorten:

100% Moscofilero

Weinberge:

Mantinia in 750 m Höhenlage

Hauptsächliche Bodenart:

Sandig

Alter der Reben (Durchschnitt):

34 Jahre

Ertrag:

45 hl/ha

Ernte:

Ende September

VINIFIKATION/REIFUNG

Schalenkontakt für 4 Stunden bei 12°C. Bis zu 53% freilaufender Saft wegen Farbe in der Beerenhaut. Alkoholische Gärung in Edelstahl tanks bei 16°C. Kurze Reifung über feinen Bodensatz. Short ageing over fine lees.

Alkohol vol: 12%

pH: 3.26

Totaler Säuregehalt: 6.1 g/l

NOTIZEN ZUR VERKOSTUNG

Die Farbe ist ein helles weiss-gelb. Ein opulentes Aroma – leicht und frisch – von weissen Blumen und Geißblatt macht sich bemerkbar, abgerundet mit einer Note von Zitrusfrüchten und süsser Zitrone. Vollmundig, erfrischend und mit lebhaftem Säuregehalt, folgen die Aromen des Gaumens denen der Nase. Elegant, gut ausbalanciert, mit einem langen Abgang.