

MOSCOFILERO 2022

TECHNISCHE PRESENTATION:**Kategorie:** Weisswein**Klassifikation:** Geschützte geographische Angabe (g.g.A.)

Arcadia

Rebsorten: 100% Moscofilero**Weinberge:** Mantinia in 750 m Höhenlage**Hauptsächliche Bodenart:** Sandig**Alter der Reben (Durchschnitt):** 30 Jahre**Ertrag:** 45 hl/ha**Ernte:** Ende September**Alkohol:** 12.5%**Totaler Säuregehalt:** 6.43 gl**pH:** 3.19

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

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.

