

MOSCOFILERO 2023



FICHE TECHNIQUE

Classification:

Indication Géographique Protégée (IGP) Arcadia

Cépages:

100% Moscofilero

Vignobles:

Mantinia, à une altitude de 750m

Type de sol prédominant:

Sablonneux

Age de la vigne (En Moyenne):

32 ans

Rendements:

45 hl/ha

Dates de vendange:

Fin septembre

VINIFICATION / ELEVAGE

Macération pré-fermentaire pendant 4 heures à 12°C. Fermentation alcoolique en cuves inox à 16°C. Elevage court sur lies fines.

Alcohol vol: 12%

pH: 3.2

Total acidity: 5.7 gl

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Robe pâle d'un jaune clair. Prédominance d'arômes robustes –doux et frais– de fleurs blanches et de chèvrefeuille, avec des notes de fruit de la passion et de pétale de rose. Corps moyen à plein, acidité fraîche et vigoureuse, tandis que les senteurs de la bouche suivent celles du nez. La finale est longue, aux notes de zeste d'orange et de poivre blanc.