

# UDUS

ritorno alla vite

*Dulche*

## MOSCATO DI SARDEGNA DOC

Vino dolce

**VITIGNO:** Moscato 100%.

**METODO DI COLTIVAZIONE:** In conversione all'agricoltura biologica.

**FORMA D'ALLEVAMENTO:** contropalliera con potatura Guyot.

**RESA MEDIA:** 60 quintali/ettaro.

**VINIFICAZIONE:** pigiadiraspatura, macerazione prefermentativa

a freddo delle bucce, decantazione del mosto, fermentazione

a temperatura controllata a 16-18°C.

**AFFINAMENTO:** in acciaio per 6 mesi alla temperatura di 10°C.

**COLORE:** giallo dorato.

**PROFUMO:** intenso ed aromatico, caratterizzato

da note di miele e spezie.

**GUSTO:** dolce, persistente, equilibrato.

**ABBINAMENTI:** dolci cremosi e secchi.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10-12 °C



LE SELEZIONI

S.S. Agricola Viticola 3C • Assemini (CA), Sardegna • Italia

+39 371 441 9483 • info@udus.it • www.udus.it

