

TENUTA RICCARDI

ORODFIPO



MOSCATO

NOTE TECNICHE

Tipologia: MPF Moscato IGT Provincia di Pavia

Uve: 100% Moscato

Annata: 2017

Gradazione: 4,5%

Temperatura di Fermentazione: 18°

Lavorazione: pressatura soffice e fermentazione a

temperatura controllata.

Contenitori di attinamento: acciaio inox

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati

Profumo: intenso, con sentori di salvia e incenso

Palato: dolce

Abbinamenti: pasticceria secca, torte lievitate

Temperatura di servizio consigliata: 8-10°

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO

Zona: Santa Maria della Versa

Vigneto: Campo pozzo

Esposizione: sud-ovest

Allevamento: guyot

Età impianto: 2001

Raccolta: a mano

Codice prodotto: 201706C