



Scheda tecnica	<b>Notissimo Moscato di Noto Dolce naturale</b>
<b>Zona di produzione</b>	Sicilia D.O.P. Moscato di Noto, Noto (SR) territorio della Val di Noto.
Vigneti <i>Ha 1,5:</i>	<i>Sistema di allevamento:</i> Controspalliera allevata a cordone speronato alto; <i>Densità d'impianto:</i> 4500 V/Ha; <i>Produzione/ceppo:</i> 0,8 Kg; <i>Pedoclima:</i> Terreno medio-calcareo di buona tessitura.
Vitigno:	Moscato bianco e Moscatella;
Vendemmia:	Raccolta manuale e selettiva in due – tre epoche vendemmiali: a completa maturazione, in sovra-maturazione e nelle annate che lo consentono una piccola percentuale (10%) viene appassita al sole in cassette da 1Kg;
Vinificazione:	Dopo la raccolta una delicata diraspatura e una macerazione a freddo, la successiva fermentazione del mosto a bassa temperatura (8°C.); raggiunti i 10,50-11° alcolici la fermentazione viene bloccata dall'abbassamento rapido della temperatura (-3°C), segue una decantazione statica a freddo.
Malolattica:	Non svolta.
Affinamento:	In acciaio e bottiglia per almeno 8 mesi.
Caratteristiche organolettiche:	Colore giallo oro; profumo etereo di frutta gialla matura; in bocca è morbido e fruttato con buona acidità. ( Z.R. 80/90 gr./Lt.)