

Moscato di Scanzo DOCG

L' Azienda Agricola Locatelli Caffi si esprime in una tradizione vitivinicola ultrasecolare. Di generazione in generazione la volontà e la passione nel produrre vino si sono tramandate sino ai giorni nostri. L' Azienda si estende nella suggestiva zona pedecollinare nel cuore della produzione del DOC bergamasco, a ovest del lago d'Isèo. Una produzione enologica di quantità contenuta, ma di indubbio valore qualitativo. L'80% della produzione è destinata al Valcalepio Rosso DOC (uve Merlot, Cabernet Sauvignon) e la restante al Valcalepio Bianco DOC (Pinot Bianco, Chardonnay e Pinot Grigio), e Valcalepio Moscato Passito (vitigno Moscato di Scanzo in purezza) previo appassimento.



Uvaggio: 100% Moscato di Scanzo

Vinificazione: Dopo un periodo di appassimento superiore alle 4 settimane su graticci o piccole cassette, si pratica una pigiatura diraspata delle uve, con fermentazione dei mosti a temperatura controllata.

Resa uva/ha: 40 q.li

Resa uva/vino: 20%

Caratteristiche organolettiche:

Colore: Colore rosso rubino intenso tendente al granata

Profumo: Profumo intenso ed elegante, con sentori di confettura di marasche, floreali di rosa canina, salvia sclarea, con un fondo di spezie alla cannella e pepe bianco.

Gusto: Armonico con nota dolce, morbido, molto persistente al palato, con evidente nota delle spezie e confettura di marasche.

Caratteristiche tecniche: *Alcool volumetrico 19%, svolto 15.50% *Zuccheri residui: 60-80 g/l *Acidità totale 7.0 gr. per mille *Estratto secco 90 gr/l.

Abbinamenti a tavola: Formaggi erborinati, ben si abbina con pasticceria secca, ma in particolare con cioccolato, ottimo vino da conversazione.

Temperatura di degustazione: 14 °C

Contenitori: Bottiglie vetro da 0.500 litri

Dispositivo di chiusura: Sughero naturale con chiusura a sottovuoto

Capsula: Materiale termoretrattile

Imballo: Cartoni da 6 bottiglie