



## .NERO MOSCATEL 750 ml e 187 ml



**Variedade:** Moscato Branco 100%

**Terroir:** Vale dos Vinhedos

**Sistema de Produção:** Espaladeira Simples

**Tipo de Poda:** Cordão Esporonado

**Práticas Vitícolas:** Desbrota, despona, desfolha na região dos cachos, raleio de cachos para controle de produção.

**Colheita:** Manual e seletiva.

### Vinificação – Método Asti

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração a frio;
- Prensagem descontínua e delicada;
- Limpeza estática a frio do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccaromyces Cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica parcial com temperatura de 12°C;
- Filtração;
- Envase, arrolhamento e rotulagem.

### Análise sensorial

**-Visão:** Coloração translúcida com reflexos esverdeados, perlage fino e persistente.

**-Olfato:** Aroma intenso de frutas cítricas como laranja e flores brancas.

**-Paladar:** Excelente frescor amenizando a doçura do açúcar residual.

**Consumo:** 04º a 06ºC

**Harmonização:** ótima bebida para acompanhar sobremesas como tortas, mousses, sorvetes e salada de frutas. Também pode ser uma boa surpresa contrastando com alguns queijos como o gorgonzola.

### Laudo Analítico

**Álcool:** 7,5%

**Acidez Total:** 6,46 g/l de ácido tartárico

**Acidez Volátil:** 0,26 g/l de ácido acético

**Densidade:** 1,020

**Extrato Seco:** 85,0 g/l

**SO<sub>2</sub> Total/Livre:** 93,2/25 mg/l

**Açúcares totais em glicose:** 72 g/l

**pH:** 3,7

**Pressão:** 6 kg/cm<sup>3</sup>

*Jantar harmonizado na Marchesi di Barolo em 23/05/2013. Tema Argentina.*