

FICHE TECHNIQUE

Muscat de Beaumes de Venise

Vin doux Naturel



Informations générales

Nom du vin : Muscat de Beaumes de Venise

Appellation : Muscat Vin doux Naturel Blanc

Volume (en hl) de cette cuvée : 570 hl

Couleur : Blanc

Cépage(s) : Muscat à petits grains blancs **Terroir :** argilo-calcaire

Vinification

Vendanges : manuelles

Eraflage : non

Macération pré fermentaire : 4/5 jours

Température de fermentation : 15 °

Macération : 10 jours

Pressurage : direct

Mode d'élevage : élevage cuve béton

Durée en cuve : minimum 6 mois avant mise en bouteille

Analyse

Sucres résiduels : 112 gr / litre

Acidité totale : 2,60 gr / litre

Acidité volatile : 0,13 gr / litre

SO2 libre : 6 mg / litre

SO2 total : 118 mg / litre

Safra 2014. Jantar em 13/07/2021. Pantucci Trattoria.