

CAPINERA GIALLA **MOSCATO**

PROVINCIA DI PAVIA
Indicazione Geografica Tipica
2014

**ORIGINE:**

Tenuta Caseo, 120 ettari di proprietà della famiglia Tommasi in Oltrepò Pavese, Lombardia.

**VIGNETO:**

Esposizione sud-sudovest, terreno argilloso con buona presenza di calcare attivo; metodo guyot.

**VITIGNO:**

Moscato 100%

**ALCOHOL:**

5% by vol.

**MATURAZIONE:**

Pressatura soffice, il mosto rimane per mesi in vasche di acciaio ad una temperatura controllata di -3° C. Dopo la fermentazione in autoclave, il vino viene filtrato ed imbottigliato.

**NOTE DEGUSTATIVE:**

Colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli. Profumo intenso, aromatico, fruttato con sensazioni di mela gialla, pesca, melone, pompelmo. Al palato è elegante, delicato, leggero; la dolcezza è ben equilibrata dall'acidità piacevole e dagli aromi fruttati di frutta gialla tipici dell'uva moscato.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:**

Ideale per accompagnare dolci e piccola pasticceria anche a base di crema. Frutta fresca o come aperitivo leggero e rinfrescante.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

8° C.

**BOTTIGLIA:**

750 ml