



Azienda Agricola Durin di Basso Antonio
Via Roma, 202 - 17037 Ortovero (SV) Italia
P.Iva 00772470092

Denominazione di Origine Controllata
Riviera Ligure di Ponente

MOSCATO

Caratteristiche

Si presenta con colore giallo paglierino carico con lievi riflessi dorati. I profumi sono molto intensi e persistenti; tipici del vitigno di provenienza, richiamano la frutta tropicale, la rosa e la salvia. Il sapore è ricco, pieno ma con giusto supporto di freschezza. E' esuberante nelle note aromatiche e conclude con un'ottima persistenza e lunghezza retrolfattiva.

Varietà delle uve e zona di produzione

Viene prodotto con le uve del vitigno moscato raccolte nei vigneti di Ortovero.

Tipo di allevamento

Guyot.

Resa delle uve per ettaro

Max 100 q.li

Resa in vino

Max 70%

Gradazione alcolica

12.5/13 % vol. a seconda delle annate.

Acidità totale

Min 5 g/l

Estratto secco

Min 16 g/l

Abbinamenti gastronomici

La sua caratteristica aromaticità lo rende adatto ad accompagnare piatti a base di pesce, frittura, coquillage, crostacei e crudo di mare. Versatile e piacevole anche come aperitivo.

Come servirlo e conservarlo

Conservare in cantina in posizione orizzontale, lontano da fonti di luce, a temperatura costante tra i 10 e i 15°C e con umidità intorno al 70-75%. Va servito in calici a tulipano di media grandezza con leggera svasatura a una temperatura di 10°C.