



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.