

Pierale Moscato Igt Puglia

Moscato dal colore giallo dorato con profumo complesso di muschio, pesca e vaniglia. Al gusto è naturalmente dolce, pieno e persistente. Ottimo con la pasta di mandorle e torte di mele.

UVE: Moscato bianco

TERRENO: argillo-limoso

ALLEVAMENTO: cordone speronato con 5000 ceppi per ha

ETÀ MEDIA DEL VIGNETO: 15 anni

VENDEMMIA: seconda decade di settembre

RESA PER HA: 50 q. li

AFFINAMENTO: minimo 6 mesi in acciaio

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 3 mesi

FORMATO BOTTIGLIA: 500 ml.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C



I VINI DOLCI

Muscat of a golden yellow colour with a complex nose of moss, peach and vanilla. In the mouth it is naturally sweet, full and persistent. Very good with almond-paste and apple pies.

GRAPES: White Muscat

SOIL: clay-muddy

TRAINING SYSTEM: cordon spur with 5000 vine-stocks per ha

VINEYARD AVERAGE AGE: 15 years

HARVEST: second decade of September

YIELD PER HA: 5 tonnes

MATURATION: at least 6 months in steel tanks

BOTTLE AGEING: at least 3 months

BOTTLE SIZE: 500 ml.

SERVING TEMPERATURE: 10-12°C