

# Moscato dello Zucco

Moscato Bianco 100%.

Vigneti allevati ad esposizione sud, con una densità di ceppi pari a 5000 piante per ettaro, con una resa pari a 65 quintali per ettaro.

Raccolta manuale nella seconda settimana di settembre.

## Vinificazione

Le uve di Moscato Bianco, raggiunta una maturazione avanzata, vengono selezionate in vigneto e adagate in un unico strato in cassette forate da circa 3 kg. L'appassimento avviene in cantina fino alla riduzione del 50% del peso iniziale; dopo una pressatura molto dolce e una decantazione statica di 12 ore, il mosto prosegue la fermentazione in caratelli di rovere in cui permane fino all'imbottigliamento.

