



Vini&Cantine

# Coldiluce

scheda tecnica



|                        |                              |
|------------------------|------------------------------|
| <i>nome</i>            | Coldiluce                    |
| <i>classificazione</i> | Marche I.G.T. Moscato Bianco |
| <i>uva</i>             | Moscato Bianco 100%          |

## Note di degustazione

|                    |   |
|--------------------|---|
| <i>colore</i>      | giallo paglierino carico, consistente, brillante  |
| <i>profumi</i>     | aromatico: pesca gialla, nocciola   |
| <i>gusto</i>       | dolce, caldo, morbido, fresco con finale sapido ed intenso                                  |
| <i>abbinamenti</i> | pasticceria secca, miele, frutta secca, crostate con confetture di frutta gialla. Formaggi. |
| <i>gradazione</i>  | da 12,5% vol.   |
| <i>acidità</i>     | 5 gr./l.  |

## Territorio di produzione

|                   |                                     |
|-------------------|-------------------------------------|
| <i>ubicazione</i> | Colline di Montemaggiore al Metauro |
| <i>altimetria</i> | 80-120m. s.l.m.                     |
| <i>terreno</i>    | medio impasto tendente al sabbioso  |

## Vinificazione & Affinamento

|                         |   |
|-------------------------|---|
| <i>resa ettaro</i>      | 90 ql.  |
| <i>vendemmia</i>        | manuale, selezione in cassette, II <sup>a</sup> decade di ottobre   |
| <i>vinificazione</i>    | pigiadiraspatura, criomacerazione per 8 ore a 6°C, pressatura soffice e decantazione del mosto a 5°C per 24 ore, fermentazione termocontrollata a 7°C |
| <i>affinamento</i>      | in botti acciaio inox per 5/6 mesi  |
| <i>imbottigliamento</i> | da giugno in poi  |
| <i>vendita</i>          | dopo due mesi di affinamento in bottiglia   |