

PIOGGIA DI STELLE

Colore: **giallo oro**

Temperatura di servizio: **17-19 °C**



San Lorenzo, tante stelle cadenti, un solo desiderio... un vino ammaliante, dai toni avvolgenti e delicati. Una magia che puntualmente si rinnova, grazie ad un vigneto ad alberello impiantato oltre 45 anni fa su un terreno calcareo. Un desiderio che si avvera per essere degustato da chi, come noi, ancora sogna...

Scheda Tecnica

Tipologia	DOC Moscato di noto
Uve	100 % moscato bianco
Zona di produzione	Noto (Sicilia sud-orientale)
Vigneto	Contrada San Lorenzo
Epoca di raccolta	Agosto
Sistema di coltivazione	Alberello
Intensità per ettaro	7000 ceppi
Uva per ceppo	Kg. 1
Terreni	Bianchi - calcarei
Raccolta delle uve	Manuale in cassette da 2 Kg max
Appassimento	Al sole per circa 10/15 giorni sui graticci
Vinificazione	In legno
Affinamento	In legno per 36 mesi, in bottiglia per 6 mesi

*I nostri vini sono libertà!
Non vi suggeriremo mai un accostamento a questa o a quella ricetta,
non vi racconteremo di sentori e sapori.
Lasciamo tutto alle vostre emozioni!*