

TAGARO

MOSCATO
MOSCA CECA



Zona di produzione:
Puglia



Produzione per ettaro:
Kg 9000 – 12000



Colore:
Giallo paglierino con riflessi dorati



Terreno:
calcareo-argilloso



Vinificazione:
Diraspatura delle uve e crio-macerazione per 12 ore. Pressatura soffice delle uve con pneumo-presse, e fermentazione a temperatura controllata (15-18 gradi C)



Profumo/gusto:
Sentori floreali misto a profumi di frutta gialla, tipici del varietale. Gusto fresco, sapido conferma i sentori del naso, ben equilibrato.



Vitigno:
Moscato



Affinamento:
In acciaio inox per 3 mesi



Accompagnamento:
Ottimo come base per cocktail e aperitivi. Perfetto per frutta, dolci.
Servire ad una temperatura di 8/10 °C



Età dei vigneti:
20-25 anni



Sistema di allevamento:
Spalliera con potatura a guyot



TAGARO

MOSCATO
MOSCA CECA



Production Area:
Apulia



Per hectare production:
Kg 9000 – 12000kg



Colour:
Pale yellow with golden hues



Land:
Calcareous-clay soil



Vinification:
Destemming of the grapes and cold maceration for 12 hours. Gentle pressing of the grapes with pneumatic presses, followed by fermentation at controlled temperature (15–18° C).



Fragrance/taste:
Floral aromas mixed with yellow fruit scents, typical of the variety. Fresh, savory taste that confirms the aromas on the nose, well balanced.



Grape variety:
Moscato



Age of vineyards:
20-25 years



Ageing:
Stainless steel for 3 months.



Wine pairing:
Excellent as a base for cocktails and aperitifs. Perfect with fruit and desserts. Serve at a temperature of 8–10°C.



Cultivation system:
Espalier with Guyot pruning

