



## “FIOR DI MOSCATO” MOSCATO SANNIO DOP SPUMANTE DEMI SEC

<b>DENOMINAZIONE</b>	Sannio DOP
<b>VITIGNO</b>	100 % Moscato
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Colline del Taburno
<b>ALTITUDINE VIGNETI</b>	450 mslm
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Guyot
<b>TIPO DI TERRENO</b>	Argilloso
<b>ESPOSIZIONE VIGNETO</b>	Sud-Ovest
<b>DENSITÀ CEPI PER ETTARO</b>	5000
<b>RESA PER ETTARO</b>	120 q/l
<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b>	20 anni
<b>EPOCA DI VENDEMMIA</b>	Prima decade di settembre
<b>VINIFICAZIONE</b>	Elaborazione con metodo charmat.
<b>GRADO ALCOOLICO</b>	11.50 % vol
<b>CONFEZIONAMENTO</b>	Bottiglia Campana
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE</b>	Spuma fine e persistente, sapore dolce e aromatico, accompagnato da una gradevole vena acida.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	10-12° C
<b>ABBINAMENTI CONSIGLIATI</b>	Dolci a fine pasto, e frutta come fichi o melone
<b>METODO DI CONSERVAZIONE</b>	Locale asciutto a temperatura controllata
<b>BICCHIERE DA DEGUSTAZIONE</b>	Calice “Flute”

CANTINE IANNELLA®  
*1920*

Cantine Iannella Antonio - Via Tora - 82030 Torrecuso (BN)  
tel +39 0824 872 392 fax +39 0824 889 833  
www.cantineiannella.it - info@cantineiannella.it