



MONZIO COMPAGNONI

DON QUIJOTE Moscato di Scanzo Docg



Scheda tecnica

Categoria Vini Fermi Passiti

Denominazione di Origine Controllata e Garantita Moscato di Scanzo

Uve Moscato di Scanzo (vitigno autoctono)

Produzione annua 2.500 bottiglie

Gradazione alcolica 15° con un residuo zuccherino da 80 grammi/litro

Bottiglia Futura da 0,375 lt

Tappo 26 x 45 in sughero monopezzo

Scheda organolettica

Colore rosso granato-ciliegia cupo

Profumo i sentori fruttati, di ciliegia marasca, mora, anche di mandorla, sono prevalenti sulla speziatura (pepe bianco) tipica del vitigno e sulle note dovute all'affinamento in legno, di vaniglia e mentolo; ha un vero bouquet composito ed avvolgente

Sapore dolce ma senza eccessi dove la percezione speziata si fa in bocca più accentuata con note di cannella persistenti

Temperatura di servizio si beve fresco, sui 16 gradi

Cenni di tecnica enologica

la vinificazione avviene dopo un appassimento delle uve, raccolte in apposite cassettoni, per un minimo di trenta giorni secondo le condizioni dell'annata. Giunti al giusto grado d'appassimento si procede alla fermentazione alcolica. Quest'ultima avviene a temperatura controllata, con sbalzi termici, nel corso di 4-5 giorni. Successivamente sono allontanate le vinacce, si completa la fermentazione e si depositano le fecce grossolane. A questo punto il vino nuovo è messo in barriques, dove rimane, subendo diversi travasi, per circa due anni e, dopo l'imbottigliamento, subisce, prima di essere venduto, un ulteriore affinamento in bottiglia minimo di un anno

Consigli per l'abbinamento

su tutta la pasticceria secca, biscotti in particolare e crostate di frutta e marmellata; lo si può azzardare anche su formaggi erborinati



Azienda Agricola
MONZIO COMPAGNONI

Telefono: +39 030 7457803

Fax: +39 030 7457853

Email: info@monziocompagnoni.com

Indirizzo: via Nigoline, 98 - 25030 Adro - Brescia - Italy

Azienda Agricola
Monzio Compagnoni Srl
Società Agricola

p.iva 02328430166

cf 02328430166