

Moscato Volpara

O.P. D.O.C.

Il Moscato bianco fa parte di una antichissima famiglia di vitigni conosciuti in epoca romana come "Vitis Apianae" perché predilette dalle api per il loro aroma molto marcato e per la ricchezza di zuccheri. Volpara è un minuscolo comune (meno di 200 abitanti) della Valle Versa, particolarmente vocato per la produzione del Moscato; le viti sono piantate in uno splendido anfiteatro naturale esposto a mezzogiorno, a un'altitudine di 350 metri. La natura del terreno, le condizioni del microclima, la bassa resa di uva per ettaro e la grande esperienza di La Versa fanno del Moscato di Volpara un eccellente vino dolce naturale.

Scheda Tecnico Organolettica

- Uve:** Moscato Bianco coltivato in Oltrepò Pavese su oltre 800 ettari di vigneti.
- Vigne:** Vigne di proprietà dei vignaioli di La Versa; le viti sono allevate a Guyot sulle colline di Volpara (la romana Vulparia, dal latino "vulpes", volpe), in terreni bianchi calcareo - marnosi; la resa è di 70 quintali di uva per ettaro.
- Vinificazione:** "In bianco" con pigiatura soffice; la fermentazione a temperatura controllata con ceppi di lieviti esclusivi di La Versa viene arrestata con un repentino abbassamento della temperatura per lasciare un elevato residuo zuccherino naturale.
- Caratteristiche:** Lieve spuma bianca; colore giallo oro chiaro; profumo ampio, molto intenso, con fragranze di muschio, legno di rosa, salvia e frutta matura; sapore dolce, molto garbato, fresco e vivace, con suadente fondo fruttato e muschiato assai persistente.
- Abbinamenti:** Pasticceria da forno; fragole, lamponi, pesche.
- Servizio:** 6-8° C in bicchieri a coppa o a flûte.

NOTE TECNICHE

Alcol: 5,5 % - Zuccheri residui: 105 g/l - Acidità titolabile: 6,0 g/l - pH: 3.25 - Potenziale invecchiamento: 12 mesi - Dati pallettizzazione: ctx6 (Imballo), 10 ct (Strato), 60 ct (Pallet) - Codice prodotto: 80075

75 cl

