

Poggio dei Gorleri

MOSCATELLO DI TAGGIA VENDEMMIA TARDIVA

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Riviera Ligure di Ponente

Vitigno 100% Moscatello di Taggia

Sistema di allevamento Alberello

Tipologia del terreno Calcareo/argilloso

Vinificazione Le uve vengono raccolte a mano quando sono surmature. La vinificazione è svolta in acciaio a temperatura controllata.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo carico tendente al dorato.

Profumo Al naso emergono aromi di fiori e frutta matura.

Sapore Il sorso è morbido e avvolgente, con una buona freschezza e un finale lungo.

Abbinamenti Ottimo in abbinamento a pasticceria secca e formaggi mediamente stagionati, gradevole anche bevuto a tutto pasto.

Temperatura di servizio 12/14° C.



SANTO STEFANO AL MARE / LIGURIA



 ANNO DI FONDAZIONE | 2003

 ENOLOGO | VALENTINO CIARLA

 VITIGNI | PIGATO, VERMENTINO,
MOSCATELLO DI TAGGIA, ORMEASCO,
GRANACCIA, ROSSESE DI ALBENGA

