

# Carpe Diem - Cogli l'Attimo

MOSTO PARZIALMENTE FERMENTATO BIANCO



## VITIGNO

Moscato in purezza, (100% di uva Moscato Bianco).

## COLORE

Giallo lievemente paglierino.

## BOUQUET

Sentori di frutti freschi e di salvia. Armonioso e di buona persistenza.

## GUSTO

Gradevolmente e armoniosamente dolce e fragrante con buona persistenza.

AREA DI PRODUZIONE :	MOMBARUZZO (ASTI)
DENOMINAZIONE :	M.P.F.BIANCO
TERRENO :	SABBIOSO , ARGILLOSO
VENDEMMIA :	INIZIO MESE DI SETTEMBRE
METODO DI RACCOLTA :	IN CASSETTA DA KG. 20
TIPO DI SELEZIONE :	MANUALE
TIPO DI VINIFICAZIONE :	TEMPERATURA CONTROLLATA (18°-20° C.)
TIPOLOGIA DI VASCA:	ACCIAIO CON IMPIANTO REFRIGERANTE
LUOGO DI STOCCAGGIO :	IN LUOGO POSSIBILMENTE SCURO , SILENZIOSO E ARIEGGIATO
GRADAZIONE :	5.50% VOL.
INVECCHIAMENTO :	MAX. 10 MESI DALLA SUA MESSA IN BOTTIGLIA
TIPO DI IMBOTTIGLIAMENTO :	STERILE
TEMPERATURA DI SERVIZIO :	6°-8° C.
BICCHIERE DI SERVIZIO :	FLUTE
TEMPO DI OSSIGENAZIONE :	2/3 MINUTI

IDEALE CON TORTE E PASTICCINI "CARPE DIEM" E' IL COMPAGNO IDEALE PER BRINDARE ALLE FESTE.

Azienda Vitivinicola Gaggino di Urscheler Roberto  
Via Alessandria 61  
14046 Mombaruzzo (AT)  
Tel./Fax: 0141701562  
Cell.: 3294245220  
email: roberto\_urscheler@hotmail.com



**ROBERTO  
URSCHELER**