



# LA VOLPE E L'UVA

Moscato di Volpara

Oltrepò Pavese Moscato Dolce DOC 2010

## TIPO

Oltrepò Pavese Moscato Dolce DOC.

## UVAGGIO

Moscato (100%), diviso nei due tipi Bianco (prevalente) e Giallo, con apporto della varietà autoctona Fior d'Arancio.

## ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono da vigne coltivate tradizionalmente sotto il nostro controllo agronomico nel comune di Volpara, nell'alta fascia collinare di levante dell'Oltrepò Pavese.

## PRODUZIONE UNITARIA

65 hl/ha

## TERRENO

Marna calcarea eocenica.

## DENSITÀ D'IMPIANTO

Da 3000 a 4000 ceppi/ha.

## ALTITUDINE MEDIA

400 m slm

## ESPOSIZIONE

Est, Sud-Est.

## FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot classico.

## VINIFICAZIONE

L'uva, raccolta in piccole ceste forate e caricata intera mediante nastro, subisce una breve macerazione pellicolare in pressa. Il mosto fiore da pressatura soffice, illimpidito per decantazione e leggera centrifuga, viene messo in autoclave dove ha iniziato la fermentazione. Raggiunta la gradazione alcolica voluta, la fermentazione è interrotta mediante raffreddamento.



## GRADO ALCOLICO

4,55%

## ACIDITÀ TOTALE

6,50 per mille

## PH

3.32

## ESTRATTO SECCO

26 per mille

## RESIDUO ZUCCHERINO

125 g/l

## SPUMA

Fine, leggera, abbastanza persistente.

## COLORE

Limpido giallo paglierino luminoso.

## PROFUMO

Intenso, suadente, con sentori di albicocca, pesca gialla e mela renetta, e una leggerissima nota di salvia e menta.

## SAPORE

Elegante, persistente, in perfetto equilibrio tra dolcezza e freschezza. La leggerissima nota acida finale, caratteristica del *cru*, ne esalta la bevibilità.

## CONSERVAZIONE

In posizione orizzontale in ambiente buio e fresco. Da bersi giovane.

## SERVIZIO

Servire in una coppa di cristallo a una temperatura di 10/12 °C.

## ABBINAMENTO

Eccellente in generale su tutti i dolci, è splendido su quelli farciti e grassi. Ottimo anche con formaggi fermentati (meglio se piccanti).

AZIENDA AGRICOLA ANTEO

Località Chiesa - 27040 Rocca de' Giorgi (PV) - Italia - tel: +39.0385.99073 / fax: +39.0385.951814  
e-mail: [info@anteovini.it](mailto:info@anteovini.it) - sito internet: [www.anteovini.it](http://www.anteovini.it)