



CANTINA VILLA GIANNA®

“Raccontiamo una storia di terra e di vite della famiglia Giannini pionieri della viticoltura pontina da tre generazioni.”

“We tell a story of land and lives of the Giannini family who has been pioneer of Pontine viticulture for three generations.”

Linea D.O.P. MOSCATO DI TERRACINA

SECCO

scheda tecnica

Vino aromatico, adatto a crudi di mare e frittore di pesce, calamari alla piastra. Colore lievemente dorato, profumo fragrante gusto secco tipico del vitigno di origine.

Aromatic wine, it is ideal with raw seafood and fried fish, grilled squid. The colour is slightly golden, the aroma is fragrant, the taste is dry, typical of the native grape variety



DENOMINAZIONE Moscato di Terracina bianco D.O.P. / D.O.C.
VITIGNI Moscato di Terracina



SUOLO L'altitudine dei terreni coltivati è compresa tra gli 0 e i 863 mt s.l.m., Terreni derivati da materiale detritico di falda e terre rosse con struttura argillo-limosa. distanza dal mare 3-8 km



ALLEVAMENTO Vigneto a filare basso da 5.000 ceppi per Ha



EPOCA DI VENDEMMIA Seconda decade di settembre



ALCOOL 12% Vol



VINIFICAZIONE Criomacerazione e pressatura soffice delle uve, fermentazione del mosto fiore a temperatura controllata illimpidimento e successiva maturazione in acciaio per 4 mesi.



AFFINAMENTO 30/90 giorni in bottiglia



TEMPERATURA DI SERVIZIO AL CONSUMO 8 - 10° C



FORMATI DISPONIBILI da ml 750



CODICE ARTICOLO CVG 145



IMBALLO IN CARTONE da 6 bottiglie



CASSE PER STRATO nr 25 - **CASSE PER PALLET** nr 100



EAN BOTTIGLIA 8016507001497- **EAN CARTONE** 8016507001480

