

MEDITATIO

Nome: Meditatio

Tipologia: Moscato di Scanzo Docg

Annata: 2020

Vitigno: 100% Moscato di Scanzo

Produzione: Vendemmia Tardiva E Successivo

Appassimento Su Graticci Per 30/45 Giorni A

Temperatura E Umidita' Controllate. Affinamento

In Acciaio Per Almeno 30 Mesi. Successivo

Affinamento In Bottiglia Per Almeno 12 Mesi.

Gradazione: 14,5%

Tipologia del terreno: Sass de Luna (Calcareo)

Metodo di allevamento: biologico

Sistema di allevamento: guyot

Produzione di uva per ha: 50q/ha (resa 25%)

Proprieta' organolettiche: di colore rosso rubino

Intenso. Al naso note caratteristiche di rosa, viola e marasca, balsamiche di incenso; in bocca si

rafforzano le sensazioni olfattive con una

predominanza di note speziate e una dolcezza

molto delicata. Perfetto per gli amanti del

cioccolato in quanto è fantastico con cacao non

superiore al 65%. Passito Biologico da

Meditazione da abbinare a formaggi erborinati.

Ideale anche come fine pasto.

Temperatura di servizio: 18°

Ingredienti: Uve, Solfiti, Stabilizzanti

(mannoproteine e gomma arabica)

Dichiarazione Nutrizionale per 100 ml: 87 Kcal;

Grassi: 0g; **Carboidrati:** 0,5g; **Proteine:** < 0,02g;

Sale: < 0,01g.

Prodotto in Italia da Uve Biologiche

Contiene Solfiti

