

Apianae



NOTE 

Apianae

Moscato del Molise

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO:	moscato
ZONA DI PRODUZIONE:	c.da Camarda
ALTITUDINE:	200 mt.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	argilloso, sabbioso
IMPIANTO:	spalliera 4.400 viti per ha
ETÀ MEDIA DELLE VITI IN PRODUZIONE:	anni 15
SUPERFICIE DEL VIGNETO:	6 ha
PRODUZIONE PER ETTARO:	55/70 q.li
VENDEMMIA:	fine ottobre/novembre
VINIFICAZIONE:	l'uva passita sulla pianta viene criomacerata. Per esaltarne i profumi, viene sottoposta intera a lieve pressatura. Fermenta lentamente a temperatura controllata
FERMENTAZIONE MALOLATTICA:	completa in botte
AFFINAMENTO:	1 anno in vasca d'acciaio 6 mesi in bottiglia
PRODUZIONE:	8.000 bottiglie da 0.75
<i>VINE:</i>	<i>moscato</i>
<i>AREA OF PRODUCTION:</i>	<i>c.da Camarda</i>
<i>ALTITUDE:</i>	<i>200 mt.</i>
<i>SOIL TYPE:</i>	<i>sandy-clay</i>
<i>PLANTING:</i>	<i>trellis of 4.400 vines per hectare</i>
<i>AVERAGE AGE OF VINES:</i>	<i>15 years</i>
<i>SURFACE AREA OF VINEYARD:</i>	<i>6 ha</i>
<i>PRODUCTION PER HECTARE:</i>	<i>55/70 q.li</i>
<i>HARVEST:</i>	<i>end october/november</i>
<i>VINIFICATION:</i>	<i>the raisins dried on the plant are cold-macerated. It is slightly pressed to enhance the aromas. It ferments slowly at a controlled temperature</i>
<i>MALOLACTIC FERMENTATION:</i>	<i>complete in barrels</i>
<i>AGING:</i>	<i>1 year in steel vats and 6 months in bottles</i>
<i>PRODUCTION:</i>	<i>8.000 bottles</i>