

















# CONTESSE MUSCHIETTI

METODO SOLERA BOTTE SCOLMA

-  TIPO DI VINO: Liquoroso dolce
-  UVE: Grechetto Gentile
-  ZONA DI PRODUZIONE: Colline di Covignano
-  ALTITUDINE: 150 mslm
-  ESPOSIZIONE: Sud - Sud/Est
-  TIPO DI TERRENO: Argilloso calcareo
-  SISTEMA DI ALLEVAMENTO: a spalliera con potatura a guyot
-  DENSITÀ DI IMPIANTO: 5.500/ettaro
-  POTATURA - LEGATURA - DEFOGLIATURA: a mano
-  DIRADAMENTO - VENDEMMIA - SELEZIONE DEI GRAPPOLI: a mano
-  ETÀ MEDIA DELLE PIANTE: 30 anni
-  RESA UVA PER CEPPPO: 1,5 kg
-  VINIFICAZIONE: appassimento delle uva in cassetta, fermentazione spontanea in caratelli di rovere seguendo metodo solera
-  AFFINAMENTO: oltre 20 anni in caratelli di rovere
-  ALCOOL: 12,50 %
-  BOTTIGLIE PRODOTTE: 250 bt da 0,50 lt

