

CAPRILI®



Moscadello di Montalcino DOP 2024

Denominazione: Moscadello di Montalcino DOC

Vitigno: 100 % Moscato Bianco.

Terreni: franco-argillosi, con una buona presenza di scheletro.

Altimetria: 320 m slm

Vigneti: 16 anni

Sistema di allevamento: Guyot; conduzione in convenzionale.

Annata: l'annata 2024 è stata caratterizzata da minori fenomeni di piovvaschi in raffronto alla 2023., le punte di caldo registrate nel mese di agosto hanno di fatto cristallizzato la maturazione delle uve e ritardare la vendemmia che, si è svolta a metà settembre. Il profilo aromatico dell'annata non si discosta dal suo normale livello, al contempo riscontriamo una minore concentrazione zuccherina frutto del complesso mese di agosto. Tuttavia il Moscadello 2024 si mostra piacevole ed elegante mai stucchevole come nella nostra tradizione.



Vinificazione: Macerazione iniziale delle uve per 48h a freddo, si procede alla pressatura e successiva flottazione del mosto. Fermentazione in acciaio fino al residuo teorico di 90/100 g/L e blocco della fermentazione mediante refrigerazione del mosto a 0°C per tre settimane. Segue filtrazione fino al grado sterile per poi essere imbottigliato nel mese di dicembre.

Note di degustazione: giallo paglierino vivace, note di pesca e albicocca, dolce e deciso al palato.

Bottiglie prodotte: 3.200 – 750 mL

Parametri analitici	
Alcol	11,5 % vol.
Zuccheri residui	52,8 g/L
Acidità totale	4,56 g/L
Acidità volatile	0,15 g/L
Estratto secco	75,5 g/L
pH	3,55