

# AMBROSIA

## Moscato dolce Emilia

### IGP

### 2025



#### Uve

Moscato Bianco 100%

#### Suolo

Suoli molto profondi, calcarei e alcalini con depositi argillosi e limosi. Ricco substrato di ghiaie alluvionali.

#### Densità/Quintali per ettaro

4200 ceppi / 90 Q.li

#### Vigneto/Età

Monticelli-Vignale / 16 anni e 7 anni

#### Vendemmia

Prima decade di Settembre

#### Vinificazione

*Raccolta:* Manuale con selezione dei grappoli

*Macerazione:* Statica a 5 gradi

*Presatura di spuma:* Diretta da mosto

#### Note degustative

*Colore:* Giallo paglierino luminoso

*Olfatto:* Fruttato, con note di pesca bianca, arancio e albicocca. Delicate note di miele e sentori balsamici.

*Gusto:* Dolce e delicato, reso fresco da un'effervescenza equilibrata e cremosa.

#### Dati analitici

Alcool 5,5% Vol. Anidride solforosa 87 mg/l

#### Temperatura di servizio

8 -10 °C

OINOE