

NYX
V.S.A.Q.
MOSCATO BIANCO

Vitigno: Moscato bianco 100%

Caratteristiche del terreno:

argilloso - calcareo

Forma di allevamento e densità:

spalliera - 4000 piante ad ha

Resa: 80 q.li ad ha

Periodo di vendemmia: prima

decade di settembre

Vinificazione: pressatura soffice
delle uve non diraspate con pressa
pneumatica

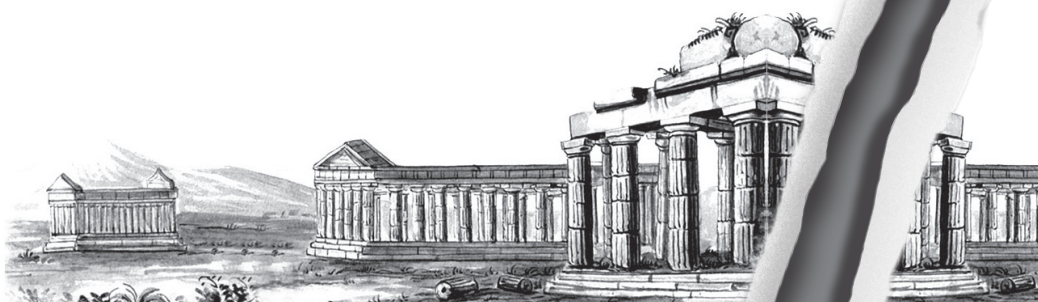
Permanenza sui lieviti: 1 mese

Stato: spumante > 3 bar

Alcool: 6,5% VOL.

Temperatura di servizio: 6°-8°C

Abbinamenti: ideale abbinamento
con dolci da forno, frutta fresca,
torte



NYX
V.S.A.Q.
MOSCATO WHITE

Grape variety: Moscato white 100%
Soil composition: clay and limestone
Cultivation system and plant density: espalier - 4000 plants per hectare
Grape harvest yield per hectare: 8 tons for hectare
Harvesting time: first ten days of september
Vinification: soft pressing of not destemmed grapes, with pneumatic press
Staying on the yeasts: 1 months
Pressure: sparkling → 3 bar
Alcohol: 6,5% vol.
Service temperature: 6°-8°degrees
Food combination: ideal with fresh fruits, cakes and baked desserts

