

SANTALOJA

MOSCATO SECCO
2012



TOR DE' FALCHI®

PATRIMONIO CULTURALE DEL VINO
PASSIONE DALLA PUGLIA

AZIENDA AGRICOLA TOR DE' FALCHI

Sede legale

Via Meropia, 78 - 00147 - Roma - Italy

Cantina / Winery

Minervino Murge - Contrada Montelarosa
76013 BT Italy

info@tordefalchi.com
cell / mobile +39 3345631352

WWW.TORDEFALCHI.COM



SCHEDA TECNICA

Denominazione: Moscato Bianco Puglia IGP
Vitigni/Varietà: 100 % Moscato Bianco di Canelli

Orografia: collinare

Altitudine: 200 -300 mt s.l.m.

Zona di produzione: Agro di Canosa di Puglia (BT) e Minervino Murge (BT),
nella zona DOC Castel del Monte

Suolo/Natura del terreno: franco-argilloso

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Densità: 4500 ceppi/ ettaro

Resa per ettaro: 100q.li/ettaro

Vinificazione: Vinificazione in bianco a temperatura controllata (14°-16°)
in vasi vinari di acciaio inox

Affinamento: Sulle fecce fini per 6 mesi in vasi vinari di acciaio inox prima e poi in bottiglia

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Santaloja è un moscato secco dalle straordinarie qualità aromatiche dotato di una ricca struttura minerale che riprende una tradizione familiare che affonda le sue radici nei primi del '900

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini

Profumo: intenso ed aromatico

Gusto: pieno, di buona struttura acida, persistente.

Abbinamento gastronomico: Le straordinarie qualità aromatiche di questo vino, unite ad una ricca struttura minerale, lo rendono adatto a piatti a base di pesce in genere, frutti di mare, calamari fritti, crostacei oltre che ad una vasta gamma di formaggi morbidi. Ottimo anche come aperitivo e per la preparazione di cocktails. Da servire fresco (10°- 12° C)

ANNATA 2012

Resa uva in vino: 65%

NOTE ENOLOGICHE DI PRODUZIONE

Periodo di vendemmia: fine agosto

Grado zuccherino medio brix: 24°

DATI ANALITICI

Ph: 3,55 - Acidità totale: 5,40 g/l - Alcool: 14,00% vol

Zuccheri residui: 2,5 g/l - SO 2 totale: 90 mg/l

Periodo di imbottigliamento: Aprile 2013

