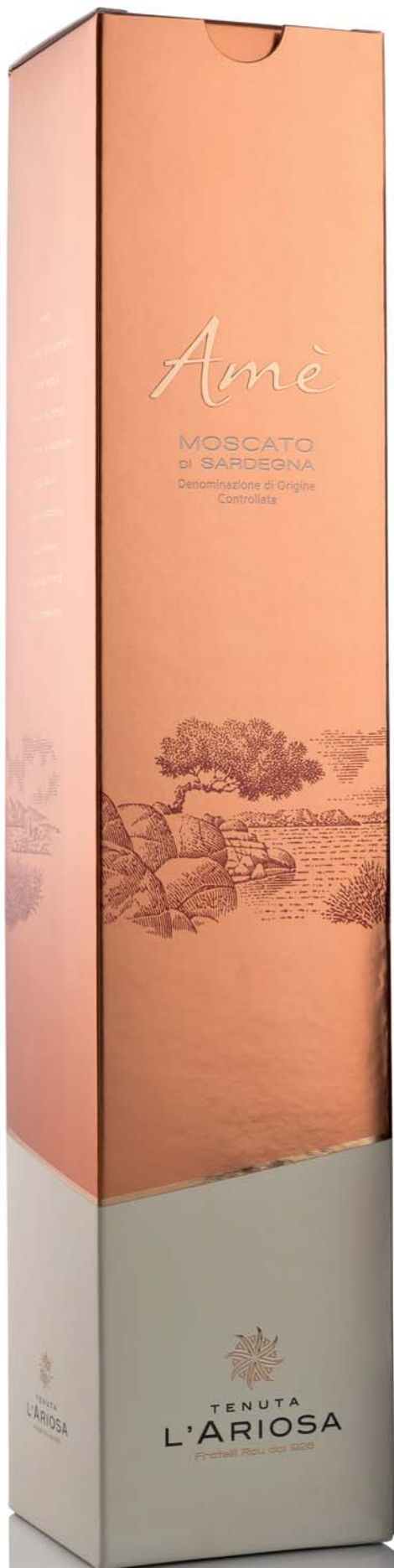


# AMÈ

MOSCATO DI SARDEGNA DOC

Bianco - White - Weiss - Blanc



TENUTA  
**L'ARIOSA**

Azienda Agricola F.lli Rau



**Denominazione:** MOSCATO DI SARDEGNA DOC

**Vitigno:** Moscato bianco

**Zona di produzione:** Loc. Tres Montes (Sorso)  
Sardegna

**Produttività vigneto:** 55 quintali per ettaro

**Epoca di raccolta:** dall'ultima settimana di Settembre in poi, dopo una leggera sovraturazione del grappolo sulla pianta, raccolta manuale

**Fermentazione:** dopo una soffice pigiatura, il mosto illimpidito fermenta a bassa temperatura per alcune settimane in serbatoi di acciaio inox a 16 - 18 °C per favorire l'estrazione della complessa carica aromatica dal vitigno

**Maturazione:** 5 mesi di permanenza sui propri lieviti con ripetuti batonnage per rimettere in sospensione le fecce fini

**Esame organolettico:** Colore giallo dorato intenso. Al naso evidenti sensazioni morbide di albicocca appassita, fichi, miele, frutta candita e piccoli fiori bianchi. In bocca si percepisce la setosità e morbidezza tipiche del vitigno, arricchite da un spalla acida e minerale. Buon bilanciamento di zuccheri, acidità, alcool. Il finale è lungo, caldo, e ricorda gli agrumi canditi, cannella, frutta a polpa bianca

**Titolo alcolometrico (% vol.):** 14,00

**Patrimonio acido (g/L acido tartarico):** 5,4 g/l

**Come si serve:** È un vino dolce giovane, fresco, ottimo per accompagnare formaggi a pasta erborinata, leggermente piccanti, e dolci di pasta di mandorla e noci

**Come si beve:** Servire alla temperatura di 10-12 °C

**Formato:** Litri 0,50



**Denomination:** MOSCATO DI SARDEGNA DOC

**Grape variety:** Moscato bianco

**Area of production:** Loc. Tres Montes (Sorso) Sardinia

**Productivity of vine:** 55 quintals per hectare

**Harvest period:** from first week in September onwards after a light extra ripening of the bunches on the vine, manual harvesting

**Fermentation:** after light pressing, the must that has been made clear is fermented at a low temperature for some weeks in stainless steel vats at 16 - 18 °C to allow for the extraction of the complex aroma of the vine

**Aging:** 5 months rest on its own leavening agents with repeated bâtonnage to put back the fine dregs into suspension

**Organoleptic examination:** Intense golden yellow. The nose can smell clear soft impressions of dried apricots, figs, honey, candied fruit and small white flowers. On the tongue you can sense the typical silkiness and softness of the vine enriched with an acidic and mineral back note. A good balance of sugars, acidity and alcohol. The finale is long, warm and reminiscent of candied citrus fruits, cinnamon and fruit with white flesh

**Alcohol level (% vol.):** 14.00

**Total acidity (g/L tartaric acid):** 5.4 g/l

**How to serve it:** It is a young, sweet, fresh wine, excellent with slightly sharp, blue cheese and desserts with marzipan and walnuts

**How to drink it:** Serve at 10-12 °C

**Format:** Liters 0.50



**Bezeichnung:** MOSCATO DI SARDEGNA DOC

**Rebsorte:** weißer Muskateller

**Erzeugungsort:** Tres Montes (Sorso) Gebiet - Sardinien

**Ertragsfähigkeit Weinstöcke:** 55 Doppelzentner pro Hektar

**Erntezeitpunkt:** ab der letzten Woche im September, nach einer leichten Überreifung der Weintrauben an der Pflanze, die Ernte erfolgt per Hand

**Gärung:** nach einer sanften Kelterung, gärt der geklärte Most bei niedrigen Temperaturen für einige Wochen in Edelstahltanks bei 16 - 18 °C, um die Extraktion der komplexen aromatischen Ladung der Rebe zu erleichtern

**Reifung:** 5 Monate in den eigenen Hefen, mit wiederholtem Umrühren, um die abgelagerten Hefen dem Wein wieder zuzuführen

**Organoleptische Prüfung:** intensive goldgelbe Farbe.

In der Nase auffallende Aromen getrockneter Aprikosen, Feigen, Honig, kandierter Früchte und kleiner weißer Blüten. Im Mund erfährt man die für die Rebsorte typische Seidigkeit und Weichheit, angereichert mit Säure und einer mineralischen Seite. Gute Ausgeglichenheit zwischen Zuckern, Säure und Alkohol. Das lange, warme Finale erinnert an kandierte Zitrusfrüchte, Zimt und Früchte mit weißem Fruchtfleisch

**Alkoholgehalt (Vol.-%):** 14,00

**Säuregehalt (g/l Weinsäure):** 5,4 g/l

**Servierhinweis:** dies ist ein süßer, junger Wein, frisch, optimal als Begleiter zu Blauschimmelkäsen, die leicht pikant sind und zu Süßen Versuchungen aus Marzipan und Nüssen

**Trinkhinweis:** Trinktemperatur 10-12 °C

**Format:** Liter 0.50