



BORGO TURRITO

viticoltori dal 1890



AGAVE

Moscato bianco

Dorato, dai profumi intensi di pesca gialla e frutti tropicali, accompagnati da agrumi, fiori d'arancio e delicate spezie dolci. Sorso morbido e avvolgente, con vibrante freschezza e lunga chiusura agrumata e piacevolmente saporita.

Abbinamenti: pesce, crostacei, frutti di mare, sushi, risotti delicati.

Denominazione: Moscato bianco IGP Puglia

Vitigno: 100% Moscato bianco

Temperatura di servizio: 10-12° C

Formato: 75 cl

Terreno: Medio impasto tendente all'argilloso

Densità d'impianto: 4.347 viti per ettaro

Allevamento e potatura: Spalliera con potatura a cordone speronato

Resa: 2 kg d'uva per ceppo

Vendemmia: Ultima decade di agosto, raccolta manuale in cassette da 18 kg

Vinificazione e affinamento: Fermentazione in barrique da 225 lt, affinamento in barrique per otto mesi e in bottiglia per trentasei mesi.