

**“VENTUS”**

**MOSCATO DI SICILIA I.G.T. “VAL DE BRUN”**

*Liquoreuze wijn gemaakt van ingedroogde druiven*



✓ **PRODUCTIEGEBIED**

Pantelleria

**Wijngaarden:** 2.500 / 3.000 druivenstokken per hectare.

**Gemiddelde opbrengst:** 1 tot 1,5 kg. per druivenstok

**Druivensoort:** Moscato.

**Snoeiwijze:** Alberello (“jonge boom”)

✓ **TECHNOLOGIE**

Toevoegen van geselecteerde gist aan de, door de vinificatie van licht gedroogde druiven verkregen, most. Kort na het begin van de vergisting wordt alcohol toegevoegd, zodat het gistingsproces wordt onderbroken. Op deze manier krijgen we een wijn met een hoog restsuiker én alcohol. Hierna wordt de wijn gestabiliseerd, zeer fijn gefilterd en afgevuld.

✓ **WIJNOMSCHRIJVING:**

**Kleur:** goudkleurig met amber reflecties.

**Geur:** aromatisch, typische geuren van gesuikerde sinaasappel- en mandarijnenschillen.

**Smaak:** zoet, vol, uitgesproken onderscheidend aroma.

✓ **CHEMISCHE SAMENSTELLING**

**Alcoholpercentage, % vol.** 15.50 – 16.50

**Suikergehalte, g/l** 129.50.-130.50

**Zurengehalte, g/l** 3.00 – 4.00

✓ **SERVEERTEMPERATUUR**

8 - 10 °C. Open de fles net voor het serveren.

✓ **BEWAREN**

Bewaar de wijn op een droge, koele en donkere plaats. Vermijd licht en hogere temperaturen.

✓ **AANBEVOLEN WIJNKAARTVERMELDING**

“Ventus” Moscato di Sicilia I.G.T. “Val de Brun” - Astoria

**Astoria** - 115 [lt.0,75]

