

**“VENTUS”**  
**MOSCATO DI SICILIA I.G.T. “VAL DE BRUN”**  
*Vinho passificado licoroso*



✓ **ZONA DE PRODUÇÃO**

Pantelleria.

**Vinhedos** 2.500 ~ 3.000 videiras por hectare.

**Produção média** de 1 ~ 1,5 Kg. por planta.

**Uvas:** Moscato.

**Sistema de condução:** Alberello.

✓ **TECNOLOGIA**

No mosto obtido da vinificação de uvas ligeiramente passificadas são acrescentadas leveduras selecionadas; pouco depois do início bem decidido da fermentação, é enriquecido com aguardente de uva que pára o processo de fermentação e, desta maneira, possibilita obter-se um vinho com alto residuo sacarino e alto teor alcoólico. Em seguida prossegue-se com a estabilização e o engarrafamento com filtração fina.

✓ **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

**Cor:** dourado, com reflexos de âmbar.

**Odor:** aromático, típico, com nítido odor de laranja cristalizada e tangerina.

**Sabor:** doce, pleno, cálido e envolvente com um traço aromático marcado.

✓ **CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS**

**Álcool efetivo, % vol.** 15,50 ~ 16,50

**Açúcares, gr/l** 129,50 ~ 130,50

**Acidez total, gr/l** 3,00 ~ 4,00

✓ **TEMPERATURA PARA SERVIR**

8 ~ 10° C, destampar a garrafa no momento.

✓ **MODO DE CONSERVAÇÃO**

Guardar em um lugar fresco, enxuto e abrigado das fontes de luz e calor.

✓ **COMO INDICAR NA LISTA DOS VINHOS**

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

**Astoria** - 115 [0,75 l]

