

LAURETUM

MOSCATO DI CAGLIARI D.O.C.
BIANCO DOLCE

Il Moscato di Cagliari d.o.c. è il vino da dessert più rinomato della Sardegna. Al nostro "Lauretum" abbiamo voluto dare il nome del clima tipico della Sardegna caldo e ventilato. "Lauretum" viene ottenuto dalla lavorazione delle uve della sola vigna di Pauli Craxia, in agro di Uras, dove il terreno particolarmente sciolto ed il caldo del sole estivo conferiscono al nostro Moscato d.o.c. una elevata intensità aromatica e una lunga persistenza gustativa. La vinificazione viene condotta nel rispetto delle uve, adottando un breve periodo di macerazione pellicolare dopo la pigiatura. La fermentazione viene condotta impiegando lieviti selezionati a temperatura controllata.

NOTE VINICOLE

VITIGNO: Moscato 100%

SUOLO: Alluvionale, sabbioso, ph da sub acido a sub alcalino.

VIGNETO: Pauli Craxia: impianto del 1985; sesto: m2,50 x m1 per un'estensione di 1,5 ha pari ad 6.000 ceppi (4.000 viti ad ettaro). Sangiovese - impianto del 1994; sesto m 2,50 x m 1 per un'estensione di 0,73 ha pari a 2.900 ceppi.

ALLEVAMENTO DELLE VITI E RESA CEPPPO: Spalliera a cordone speronato con 5/6 cornetti; gemme per ceppo 10/12; resa per ceppo 1,5 kg; resa ettaro 60 q.li; resa totale 90 q.li.

VENDEMMIA: Primi di Settembre: gradi baba 24-27, acidità totale 4,80-5,0 gr/l, pH 3,70-3,80

VINIFICAZIONE

AMMOSTAMENTO: diraspatura e successiva pigiatura.

FERMENTAZIONE: Macerazione pellicolare breve e fermentazione a temperatura controllata inferiore a 20° C

CURE: travasi e chiarifiche.

AFFINAMENTO: su feccia fine dopo fermentazione in serbatoio in acciaio inox.

IMBOTTIGLIAMENTO: in atmosfera di azoto. Tappo di sughero.

DATI TECNICI

GRADO ALCOLICO: 14 %Vol.; acidità totale: 5-6 gr/lt in acido tartarico.

ZUCCHERI RESIDUI: 65,0 gr/lt.

CARATTERISTICHE

Colore intenso, giallo oro tendente al miele; profumi intensi, caratteristici del moscato; gusto intenso, avvolgente e persistente.

ABBINAMENTI

Vino da dessert da abbinare con pasticceria secca e dolci a base di crema, ma anche con formaggi piccanti a pasta molle.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° C.



MELIS
*Vigneti e Cantine
in Terralba*



gilibbo.com

AZIENDA AGRICOLA MELIS S.S. - SOCIETÀ AGRICOLA SEMPLICE

Via Santa Suia, 20 - 09098 TERRALBA (OR) - Sardegna - Tel. +39 0783 851.090 - melis.vini@tiscali.it - www.melisvini.it

Flavio Melis +39 389.802.17.10