



ANTONIO  
INTROVIGNE

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| Denominazione                    | <b>GOCCIA D'ORO</b> BIANCO FRIZZANTE   |
| Vitigno                          | 100% MOSCATO GIALLO  |
| Vista                            | Colore giallo paglierino.  |
| Olfatto                          | Profumo primario intenso d'uva moscato.  |
| Gusto                            | Morbido e fresco con delicato retrogusto amarognolo.   |
| Acidità                          | 4,8 g/l  |
| Residuo zuccherino               | 63,95 g/l  |
| Estratto secco                   |  |
| Gradazione alcolica              | 9.00% vol  |
| Vinificazione                    | in bianco  |
| Resa per ettaro                  | 130 quintali   |
| Epoca di vendemmia               | Terza settimana settembre  |
| Tempo di macerazione sulle bucce | 48 ore a 12 °C   |
| Fermentazione                    | Avviene a temperatura controllata 16°  |
| Affinamento                      |  |
| Capacità bottiglia               | 0,75 litri   |
| Tipologia imballo                | conf. da 6 bottiglie   |
| Zona di produzione               | Fontanelle   |
| Tipologia suolo                  | sabbia + argilla   |
| Densità d'impianto               | 1900   |
| Forma di allevamento             | sylvoz   |
| Abbinamenti                      | <i>Vino da dessert e nello specifico da abbinare a panettoni, pandori, focacce, veneziane, crostate con frutta o marmellata, dolci, mousse delicate.</i> |
| Temperatura di servizio          | 6/7° stappando la bottiglia solo al momento del consumo  |

