



SANTALOJA

MOSCATO SECCO IGP



Denominazione: Moscato bianco Puglia IGP.

Varietà: 100% Moscato Bianco di Canelli.

Altezza: 200-300 mt s.l.m.

Area di produzione: Puglia, Area vini DOC Castel del Monte – colline nel territorio del comune di Minervino Murge.

Terreno: Calcareo con una consistenza media.

Sistema di allevamento: (VSP), cordone speronato.

Densità: 4500 piante/ha.

Produzione per ettaro: 100 quintali/ha.

Vinificazione: Vinificazione in bianco a temperatura controllata (14°-16°) in vasi vinari di acciaio inox.

Affinamento: Sulle fecce fini per 6 mesi in vasi vinari di acciaio inox prima e poi in bottiglia.

Note di degustazione: Santaloja è un Moscato secco dalle straordinarie qualità aromatiche dotato di una ricca struttura minerale che riprende una tradizione familiare che affonda le sue radici nei primi del '900.

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdolini.

Profumo: Intenso ed aromatico.

Gusto: pieno, di buona struttura acida, persistente.

Abbinamento: Le straordinarie qualità aromatiche di questo vino, unite ad una ricca struttura minerale, lo rendono adatto a piatti a base di pesce in genere, frutti di mare, calamari fritti, crostacei oltre che ad una vasta gamma di formaggi morbidi. Ottimo anche come aperitivo. Da servire fresco (10°-12°C).

Dati analitici: pH: 3,55 Acidità totale: 5,40g/l Alcool: 13,0%

Riconoscimenti

Decanter Asia Wine Awards 2014: Commended medal

The tasting panel (USA): 88/100 giugno 2015.

“Vitae” La guida vini 2016: 3 tralci (annata 2013)

Annuario dei migliori vini italiani (Luca Maroni) 2018: 89/100 (annata 2016)