



Mosto Parzialmente Fermentato - DOLCE CAPRICCIO

Allevamento: Pergola e spalliera

Rese per ettaro: 100 q

Produzione annua di bottiglie: 7.000

Raccolta: Metà settembre

Vinificazione: pressatura diretta delle uve, pulizia del mosto e rapido avvio fermentativo in autoclave. Al raggiungimento dei 5.5%Vol si chiude l'autoclave intrappolando la CO2 fino a 5%Vol. Questo mosto parzialmente fermentato viene così filtrato ed imbottigliato con chiusura a tappo raso.

Colore: giallo acceso

Alcol: 5 % Vol

