



# GUIDO VADA

## MOSCA BIANCA

Vino Bianco "esCAMOtagé"

Questa è la versione più giovane e facile della "MOSCA BIANCA", adatta ad ogni tipo di situazione.

**Vino:**

*Uva:* 100% Moscato

*Produzione annua:* 6000 bt

*Disponibile:* 750 ml

*Alc:* 12.5-13.5%

*Curiosità:* "esCAMOtagé" è il nuovo marchio del moscato secco creato dalla nostra associazione "Aroma di un territorio"

**Vigna:**

*Territorio:* Coazzolo

*Altitudine:* 320 m slm

*Esposizione:* Est

*Suolo:* Calcareo

*Resa per ha:* 90 q

**Cantina:**

*Vendemmia:* fine agosto – inizio settembre

*Vinificazione:* fermentazione controllata in acciaio per 20/30 gg, maturazione sulle fecce fini con batonnage per 4-5 mesi

*Insecchiamento:* affinamento in bottiglia per 12 mesi