



VILLA SCHINOSA®

# GARBINO

MOSCATO DI PUGLIA  
Indicazione Geografica Protetta



## Area di produzione

Nord di Bari – Contrada Schinosa – Trani a 70mt. s.l.m

## Varietà

100% Moscato Reale

## Vigneti

Allevati a spalliera con cordone speronato su terreni tendenzialmente tufaceo-calcarei con una densità di 4500 piante per ettaro.

## Vinificazione

Le uve, raccolte a fine agosto, vengono vinificate a temperature controllate inferiori a 15°C fino ad una gradazione alcolica di 13,5% lasciando un leggero residuo zuccherino.

## Maturazione

In acciaio inox. Successivo affinamento in bottiglia per un periodo di 1-2 mesi.

## Note di degustazione

*Colore paglierino dorato brillante, intenso ed avvolgente profumo fruttato di agrumi, con note minerali e speziato. Al palato si esprime aromatico, fresco e vigoroso, con grande corpo e sapidità.*

## Abbinamenti gastronomici

*Un vino che si accompagna molto bene a carpacci di pesce crudo, sushi, frutti di mare. Servire freddo ad una temperatura di 7-10°C.*

Alcool %	Zuccheri Residui g/lt	Acidità Totale g/lt	Solfiti mg/lt
13,5	5,0	5,6	Totale 95 / Libera 30