



CANTINE BONIFACIO

Miky Bì DRY MUSCAT Indicazione Geografica Protetta



<i>Varietà uva:</i>	Moscato 100%
<i>Tipo di allevamento dei</i>	Spalliera con potatura Gujot
<i>Vigneti e densità media:</i>	con circa 4.500 piante per Ha
<i>Età dei vigneti:</i>	3 - 20 anni
<i>Produzione hl/Ha:</i>	40 - 60
<i>Altitudine dei vigneti:</i>	400 - 500 metri
<i>Zona di produzione:</i>	Parte nord orientale della

Provincia di Potenza delimitata dal disciplinare di produzione, in particolare nel comune di Venosa.

<i>Epoca di vendemmia:</i>	Fine agosto — prima decade di settembre
<i>Metodo di vendemmia:</i>	Raccolta a mano delle uve in cassette da 12-15 Kg e trasporto immediato delle stesse in cantina.
<i>Vinificazione:</i>	in piccoli fermentini e macerazione pellicolare a temperatura controllata da 23° a 28° C per circa 10 giorni, completamento della fermentazione alcolica e malolattica in serbatoi inox.
<i>Affinamento:</i>	In piccole botti di acciaio inox per circa 5 mesi ed in bottiglia per almeno 2 mesi.
<i>Caratteristiche Organolettiche:</i>	Vino di ottima qualità, elegante, ben equilibrato e moderno. <i>Colore:</i> Oro pallido con riflessi ramati. <i>Bouquet:</i> Carica aromatica tipica che rammenta ginestra, pesca, albicocca, salvia e miele di zagara. <i>Sapore:</i> Fresco, sapido, sfumato in mandorla ed erbe aromatiche. <i>Alcool:</i> 14 % vol.

Abbinamento gastronomico

e temperatura di servizio: Dessert alla crema non troppo dolci, burrini e altri formaggi non stagionati. Originale aperitivo con crocchettine, tartare di tonno alle erbe, soufflès e vol-ou-vent. Servire fresco.

Caratteristiche

confezionamento: Bottiglia bordolese “europea” in vetro da 650 grammi. Tappo in sughero.