



ANTONIO
INTROVIGNE

Denominazione	GOCCIA D'ORO I.G.T. MARCA TREVIGIANA FRIZZANTE
Vitigno	100% MOSCATO GIALLO
Vista	Colore giallo paglierino scarico tendente al verde.
Olfatto	Profumo primario intenso d'uva moscato.
Gusto	Morbido e fresco con delicato retrogusto amarognolo.
Acidità	4,8 g/l
Residuo zuccherino	63,95 g/l
Estratto secco	
Gradazione alcolica	9.00% vol
Vinificazione	in bianco
Resa per ettaro	160 quintali
Epoca di vendemmia	Terza settimana settembre
Tempo di macerazione sulle bucce	36 ore
Fermentazione	Avviene a temperatura controllata 16°
Affinamento	
Capacità bottiglia	0,75 litri
Tipologia imballo	conf. da 6 bottiglie
Zona di produzione	Fontanelle
Tipologia suolo	sabbia + argilla
Densità d'impianto	1900
Forma di allevamento	sylvoz
Abbinamenti	<i>Vino da desser e nello specifico da abbinare a panettoni, pandori, focacce, veneziane, crostate con frutta o marmellata a pasta gialla, dolci, mousse delicate.</i>
Temperatura di servizio	6/7° stappando la bottiglia solo al momento del consumo

