



# Le Falme

Provincia di Mantova IGT

Vitigni: Moscato Giallo 100%.

Annata: 2016

Gradazione Alcolica: 14,5%

Vigneto: su terreno sassoso calcareo, tipico delle Colline Moreniche Mantovane. Forma di allevamento: Guyot, con una produzione di 80q/ha di uva.

Vendemmia: tardiva, in cassetine.

Fermentazione: in botti d'acciaio a temperatura controllata (17°C)

Affinamento: 12 mesi in barriques usate.

Colore: giallo paglierino carico, con riflessi dorati.

Profumi: bouquet avvolgente, complesso, intenso e profondo. Spiccano le note aromatiche varietali, tipicamente floreali e fruttate.

Sapori: secco, intenso, persistente. Presenta spunti di frutta gialla e note di erbe selvatiche.

Abbinamenti: aperitivi, abbinato a formaggi di media stagionatura o a primi piatti come il tortello di zucca o il tortello alle erbe amare, tipici della tradizione

mantovana. Ideale con zuppe di pesce, pesce di mare o crostacei alla griglia.

Ottimo anche con i cantucci o come vino da meditazione.

Temperatura di servizio: 12°-14°C.

