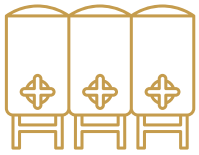
# Eliseo Moscato Giallo

-Cantine Sant'Agata-

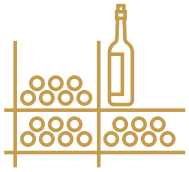


*Italia*
*Piemonte*
*Monferrato*



**VINIFICAZIONE**

La uve sono sottoposte a una macerazione pellicolare di circa 12 ore per favorire l'estrazione aromatica. Dopo la pressatura soffice, il mosto fermenta a temperatura controllata.



**AFFINAMENTO**

Circa 5 mesi sui lieviti in vasche d'acciaio.




**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**



**CLASSIFICAZIONE**

VINO BIANCO D'ITALIA

**TIPOLOGIA**

Bianco

**ALC./VOL.**

13%



**VITIGNO**

Moscato Giallo

**TIPOLOGIA AGRICOLA**

Convenzionale

**VENDEMMIA**

Manuale



Giallo dorato, brillante e limpido.



Intenso e complesso, unisce aromi agrumati e floreali di sambuco e melissa a note di salvia e spezie dolci, come la noce moscata.



Al palato è fresco, secco e dinamico. La spiccata acidità e la forte impronta minerale regalano al vino grande equilibrio e una beva di grande piacevolezza.