



SARDUS PATER
CANTINE SARDUS PATER

Amentos

Denominazione

MOSCATO DI CAGLIARI - DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vitigno

Moscato 100%

Zona di produzione

Isola di Sant'Antioco

Altimetria del vigneto

Sul livello del mare

Tipo dei terreni

Sabbioso

Sistema di allevamento

Alberello a piede franco

Densità dei ceppi

7.000/8.000 per ettaro

Produzione per ettaro

35 quintali

Età media delle viti

20 anni

Epoca vendemmia

3^a settimana di settembre

Vinificazione

Macerazione a freddo delle bucce per 12 ore alla temperatura di 7° C

Fermentazione alcolica

In acciaio alla temperatura di 15° C

Fermentazione malolattica

Non svolta

Affinamento

3 mesi in bottiglia

Parametri analitici

Vendemmia: 2009 Grado alcolico: 12,63% vol.

Formati

bottiglie da 37,5 cl. in cartoni da 6

