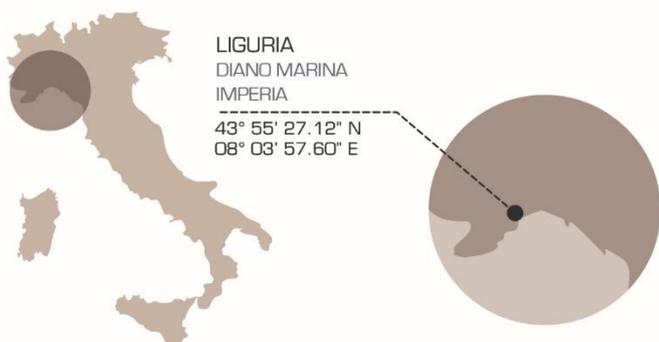


## SANSTEVA & POGGIO DEI GORLERI

## MOSCATELLO DI TAGGIA



POGGIO DEI GORLERI



ANNO DI  
FONDAZIONE  
2003



VITIGNI  
VERMENTINO / PIGATO /  
GRANACCIA / MOSCATELLO /  
ORMEASCO



ESTENSIONE  
TERRITORIO  
16 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE  
ALL'ANNO  
100.000

### VITIGNO

100% Moscatello di Taggia

### GRADO ALCOLICO

12,5%

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello

### ETA' VIGNETI

5 anni

### TIPOLOGIA TERRENO

Terreno prevalentemente  
calcareo e argilloso

### AFFINAMENTO

6 mesi acciaio 2 mesi bottiglie

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10/12°C

### NOTE DEGUSTATIVE

Giallo paglierino. Aromi intensi, tipici varietali del moscato, fiori bianchi e agrumi. Morbido e fresco

### ABBINAMENTI

Presce e crostacei, anche crudi



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com