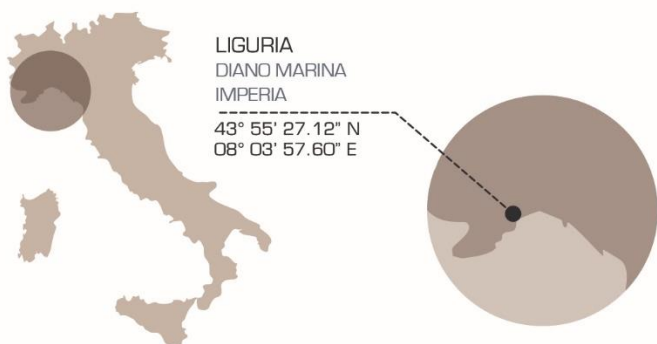


SANSTEVA & POGGIO DEI GORLERI

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