



Tipologia	Vino bianco aromatico dolce
Classificazione	Moscato di Trani DOP - millesimo 2008
Zona di produzione	2,5 ettari dedicati in zone calcaree e argillose vicine al mare nell'Agro di Trani, caratterizzate da un microclima mediterraneo
Vitigni	100% Moscato Reale di Trani
Sistema di allevamento	Spalliere tenute a guyot
Resa di produzione	14.000 bottiglie da 500 ml
Tipologia di raccolto	Vendemmia manuale in cassetta
Periodo di vendemmia	A partire da metà ottobre dopo un mese di appassimento naturale delle uve sulla pianta
Tecnica di lavorazione	Diraspatura, macerazione a freddo per 24 ore, pigiatura soffice e fermentazione in vasche di acciaio a 16°C. Successiva fermentazione malolattica e affinamento per oltre 2 anni prima della commercializzazione
Gradazione alcolica	14,5% in volume
Acidità totale	5,6 gr./l.
Residuo zuccherino	9,3 gr./l.
Estratto secco	41,8 gr./l.
Colore	Dorato brillante
Bouquet	Profumo caratteristico di moscato molto ampio ed armonico con note di miele e frutta candita
Sapore	Sapore pieno di mandorla e muschio con retrogusto leggermente amarognolo. Sorprendentemente fresco ed equilibrato
Abbinamenti	Ideale in abbinamento a pasticceria secca, paste frolle e dolci bagnati, ben si accompagna anche a formaggi stagionati ed erborinati o degustato da solo a fine pasto
Temperatura di servizio	10° - 12°C

Wine type	Sweet aromatic white wine
Classification	Moscato of Trani DOP - vintage 2008
Production Area	2.5 hectares rizen on limestone ground near to the sea in the countryside of Trani, characterized for a Mediterranean climate
Grapes variety	100% Royal Moscato of Trani
Vine training system	Spur-pruned cordon
Production yard	135 q/ha
Harvest method	Hand-selected and laid out on shallow stackable trays
Harvest time	From mid-October after a month of natural drying of the grapes on the vine
Process	De-stemming, cold maceration for 24 hours, soft pressing and fermentation in stainless steel tanks at 16°C. Malolactic fermentation and aging for over 2 years before release
Alcoholic content	14,5% vol
Total acidity	5,6 gr./l.
Residual sugars	9,3 gr./l.
Dry extract	41,8 gr./l.
Colour	Bright golden
Bouquet	Characteristic aroma of muscat very broad and harmonious with notes of honey and candied fruit
Taste	Full flavor of almond and musk with a slightly bitter aftertaste. Surprisingly fresh and balanced
Pairings	Ideal in combination with biscuits, pastry and sweet wet. Excellent with aged and blue cheese or tasted alone
Serving temperature	10° - 12°C



VILLA VENIER
 Borgo Furo di Santa Bona, 56 - 31100 Treviso
 tel. +39 0422 430500 fax. +39 0422 029812
info@villavenier.com www.villavenier.com