



MO' FREM
PIEMONTE DOC MOSCATO SECCO



Annate
2020 -2021



Annata 2023

Vitigno: 100% Moscato biologico

Comune di provenienza: Santo Stefano Belbo (Langhe)

Esposizione: est

Natura del terreno: marno - sabbioso

Epoca vendemmia: prima decade di settembre

Vinificazione : Raccolta manuale delle uve in cassette forate da 20 kg. Selezione dei grappoli migliori, pigiatura soffice delle uve, illimpidimento del mosto tramite decantazione a freddo.

Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata a 16 C . Fermentazione malolattica non svolta.

Invecchiamento: 3 mesi in anfora di terracotta

Temperatura di servizio: 10-12°C

NOTE DEGUSTATIVE

Esame visivo: cristallino, giallo paglierino carico con riflessi dorati.

Esame olfattivo: intenso, complesso, fine. Sentori di frutta esotica, ananas, papaja, iris, gelsomino. Note speziate dolci: leggera vaniglia, burro fresco. Leggermente minerale

Esame gusto olfattivo: secco, caldo, morbido, abbastanza fresco, poco tannico, abbastanza sapido.

Note al palato di gelatine alla frutta. Equilibrato, persistente.

Grape Variety: 100% Organic Moscato

Region of Origin: Santo Stefano Belbo (Langhe)

Exposure: East

Soil Composition: Marl-sandy

Harvest Period: Early September

Vinification: Hand-picked grapes are collected in perforated 20 kg crates. Only the best bunches are selected, followed by gentle pressing. The must is clarified through cold settling. Fermentation takes place in stainless steel tanks at a controlled temperature of 16°C. Malolactic fermentation is not carried out.

Aging: 3 months in terracotta amphora

Serving Temperature: 10-12°C

TASTING NOTES

Visual: Crystal-clear, deep straw yellow with golden highlights.

Nose: Intense, complex, refined. Aromas of exotic fruits, pineapple, papaya, iris, and jasmine. Sweet spicy hints of light vanilla and fresh butter. Slightly mineral.

Taste: Dry, warm, smooth, moderately fresh, low tannins, and moderately savory. Palate notes of fruit jellies. Balanced and persistent.