Amentos di Moscato

MOSCATO DI CAGLIARI - DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

vino dolce - sweet wine - dessertwein

Uvaggio/grapes/Rebsorte	Moscato 100%	Moscato 100%	Moscato 100%
Zona di produzione/production area/ Anbaugebiet	Isola di Sant'Antioco	Island of Sant'Antioco	Die Insel Sant'Antioco
Altimetria del vigneto/position of vineyard/ Höhenlage des Weinbergs	Sul livello del mare	At the sea level	Auf Meereshöhe
Tipologia dei terreni/type of terroir/ Bodenart	Sabbioso	Sandy	Sandig
Sistema di allevamento/cultivation sytem/ Reberziehungssystem	Alberello a piede franco	Ungrafted bush	Alberello mit freistehenden Reben
Densità dei ceppi/density of plants/ Pflanzdichte der Rebstöcke	7.000/8.000 per ettaro	7.000/8.000 per hectare	7.000/8.000 pro Hektar
Produzione per ettaro/production per hectare/Hektarertrag	35 quintali	3,5 metric tons	3,5 Tonnen
Età media delle viti/average age ove vinestock/Durchschnittliches Alter der Reben	20 anni	20 years	20 Jahre
Epoca vendemmia/harvesting period/ Zeitpunkt der Lese	3ª settimana di settembre	3rd week in September	3. Septemberwoche
Vinificazione/vinification/Vinifikation	Macerazione a freddo delle bucce per 12 ore alla temperatura di 7° C	Cold maceration of grapes for 12 hours at a temperature of 7° C	12 Stunden kaltes Einmaischen auf den Traubenschalen bei einer Temperatur von 7° C
Fermentazione alcolica/ alcoholic fermentation/Alkoholische Gärung	In acciaio alla temperatura di 15° C	In steel at a temperature of 15° C	In Edelstahltanks bei einer Temperatur von 15° C
Fermentazione malolattica/mallolactic fermentation/ Malolaktische Gärung	Non svolta	Not performed	Nicht durchgeführt
Affinamento/ aging/Verfeinerung	3 mesi in bottiglia	3 months in the bottle	3 Monate auf der Flasche