



Dalle aromatiche uve moscato, pazientemente lasciate ad appassire, una spremuta di sole, un nettare che irradia luce dorata in ogni convivio.

Denominazione	Moscato di Sardegna, Passito DOC
Provenienza	Loc. Signoranna, Codrongianos (SS) Sardegna - IT
Vendemmia	A metà ottobre con selezione e raccolta manuale delle uve parzialmente appassite e sistemate sui graticci per ulteriore appassimento
Vitigno	Moscato 100%
Vinificazione e affinamento	Macerazione con le bucce a bassa temperatura per 24 ore con successiva pressatura e fermentazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio. Affinamento sui lieviti con battonage per 5 mesi e ulteriore affinamento in bottiglia per 12 mesi
Caratteristiche	Colore giallo dorato, con sentori di frutta mediterranea al gusto è ampio, armonico, di grande personalità
Gradazione alcolica	15,0% vol.
Abbinamento e servizio	Si accompagna a formaggi erborinati e ai dolci a base di mandorle
Temperatura di servizio	14°/16°C



**Azienda Agricola Deriu Gavino & C.S.S.
Produzione Vini**

Sede Legale
Via Saccargia, 21- 07040 Codrongianos (SS)

Cantina e vigneti
Loc. Signoranna Codrongianos (SS)

Tel/fax +39 079 435101 / Cell. +39 347 4830449
www.vignederiu.it / info@vignederiu.it