



CASTEL DEL LUPO  
MOSCATO

**PROVINCIA DI PAVIA INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
IN CONVERSIONE ALL'AGRICOLTURA BIOLOGICA  
VINO VEGANO**

**Zona di produzione** I terreni di proprietà dell'azienda agricola Castel del Lupo si estendono per cento ettari vitati sulle colline nei comuni di Casteggio e Calvignano in provincia di Pavia

**Esposizione** Sud-Ovest

**Altitudine** 250 m slm

**Caratteristiche del terreno** Argilloso - limoso - calcareo

**Uve impiegate** Moscato bianco

**Sistema di allevamento** Guyot

**Densità di impianto** 4.500 ceppi per ettaro

**Tecnica di produzione** Il mosto ottenuto dalla pressatura soffice delle uve viene raffreddato a 0°C e filtrato. In primavera si procede alla fermentazione incompleta del mosto, bloccata grazie all'uso del freddo e della filtrazione, affinché si sviluppi solo una moderata quantità di alcol, preservando la dolcezza del vino

**Caratteristiche organolettiche**

**Colore** Giallo oro con riflessi paglierini

**Aroma** Ricorda la salvia, la pesca, l'albicocca e i fiori di arancio, con leggere note di fiori di ginestra

**Gusto** Aromatico, spiccatamente dolce e sapido nel finale. La leggera presenza di anidride carbonica conferisce al vino la giusta freschezza e un perfetto equilibrio gustativo

**Abbinamenti gastronomici** Accompagna la pasticceria secca e la pasticceria a base crema

**Temperatura di servizio** 8-10 °C

