



## Terre di Orazio

Dry Muscat  
BASILICATA I.G.T.

*Varietà uva:*  
Moscato Bianco 100%.

*Tipo di Allevamento dei Vigneti  
e densità media per Ha:*  
Spalliera con circa 3500 piante.

*Età dei vigneti:*  
10 – 20 anni

*Produzione per Ha:*  
6 – 8 Ton



<i>Altitudine dei vigneti:</i>	400 – 500 metri.
<i>Zona di produzione:</i>	Nei comuni di Venosa e Maschito.
<i>Epoca di vendemmia:</i>	Prima e seconda decade di settembre.
<i>Metodo di vendemmia:</i>	Selezione delle uve, raccolte a mano, in cassette da 10 – 12 Kg. nelle prime ore del mattino e trasporto immediato delle stesse in cantina.
<i>Vinificazione:</i>	Pigiatura e separazione immediata del mosto dalle bucce per una parte delle uve mentre per l'altra parte, si lasciano per un breve periodo macerare a freddo e quindi pressate per l'ottenimento del mosto; fermentazione a temperatura controllata da 15° a 18° C. in serbatoi di acciaio inox.

### *Caratteristiche organolettiche e commento tecnico:*

Il Moscato è probabilmente tra i vitigni più storici di tutti e spesso utilizzato per produrre dei vini dolci ed anche spumanti.

Il terre di Orazio *Dry Muscat* è invece prodotto con uno stile completamente diverso ed assai unico dalla inconfondibile personalità che presenta:

*Colore* bianco paglierino brillante con leggeri riflessi dorati.

*Bouquet* aromatico, intenso ed avvolgente.

*Sapore* pieno, fresco e persistente con una gradevole vena acida.

### *Abbinamento gastronomico e temperatura di servizio:*

Affascinante come vino da meditazione, si abbina benissimo anche a pietanze quali: prasciutto e melone, crastacei e le cucine speziate e piccanti dell'area mediterranea..

Si suggerisce di servire a 8° - 10°C.



## Cantina di Venosa S.c.a r.l.

Via Appia – C.DA Vignali - VENOSA (PZ)

Tel.+39 0972 36702 Fax +39 0972 35891

P.IVA 00102920766