



VINO :	Mòz
Tipologia :	Vino bianco frizzante
Caratteristiche :	Rifermentato in bottiglia
Bottiglie prodotte :	12.000
Origine uve :	Colli Euganei
Uve :	Moscato fior d'arancio
Vendemmia – modalità ed epoca :	Raccolta a mano in cassetta – Fine settembre
Resa (q/ha) :	80
Lieviti :	Indigeni
Enzimi :	No
Chiarificanti :	No
Stabilizzanti :	No
Filtrazione :	No
Acidità (g/l):	
Correzione acidità :	No
Utilizzo freddo/caldo :	No
Macerazione :	Sulle bucce 10 giorni
Affinamento :	Sulle fecce 5 mesi
Rame :	
Titolo alcolometrico :	10,5
Ph :	
Estratto secco (g/l):	
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	0
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	15