

FICHA TÉCNICA

MIZZICA

DENOMINACIÓN:

DOC Sicilia – Moscato Bianco “Vigna Miucia”

ZONA DE PRODUCCIÓN:

C.da Miucia, Ispica

VIÑEDO:

- Superficie: 1,8 ha
- Año de plantación: 2012
- Sistema de conducción: Espaldera con cordón speronado
- Densidad de plantación: 4.500 cepas/ha
- Producción por cepa: máx. 1,8 kg
- Pedoclima: suelo compacto con sustrato calcáreo y arcilloso
- Exposición: Este
- Clon seleccionado: Moscato Bianco VCR3 1013P CFC57/34 CO

VARIEDAD DE UVA:

Moscato Bianco (*Muscat à Petit Grains*), variedad ya citada por los romanos como *Apicae* (Catón) o *Apianae* (Columela y Plinio).

PRIMERA AÑADA:

2013

ÉPOCA DE VENDIMIA:

Cosecha manual durante los primeros días de agosto, con el objetivo de obtener uvas con buena acidez y mantener un nivel de azúcar adecuado al estilo del vino.

VINIFICACIÓN:

Las uvas se despalillan únicamente y se enfrían hasta 10 °C para preservar todos los precursores aromáticos.

A continuación, prensado suave con extracciones fraccionadas y decantación estática del mosto, con inoculación de mosto previamente activado.

Fermentación larga y lenta a baja temperatura (10–14 °C).



Tras la fermentación, largo afinamiento sobre lías hasta el mes de diciembre, con bâtonnage.

CRIANZA / AFINAMIENTO:

En acero inoxidable y en botella durante 8 meses.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Color amarillo pálido con ligeros reflejos verdosos.

En nariz destacan notas de durazno blanco, fruta amarilla y té verde.

En boca es sutil y ágil, bien equilibrado y ligero.

CIERRE:

Tapón de corcho técnico.

FORMATO DE BOTELLA:

0,75 l – 1,5 l

GRADO ALCOHÓLICO:

12,5 % vol.

ACIDEZ TOTAL:

7,95 g/l

pH:

3,03