



Nome del vino

**NOVEMBRE**

Azienda agricola

**GRISWINE**

Gradazione alcolica

**14,5%**

DOC DOCG IGT VDT

**veneto moscato**

Uve

**100% Moscato bianco in vendemmia tardiva**

Tipologia terreno

**calcareo marnoso  
sedimentario**

Sistema d'allevamento

**guyot**

Ceppi/ha

**3000**



### *Epoca vendemmia*

Seconda metà di settembre (da uve appassite in pianta).

### *Vinificazione*

L'uva pigiata viene fatta macerare a freddo per 2 giorni e lasciata fermentare naturalmente in vasca di acciaio.

### *Maturazione*

Il vino viene lasciato a contatto con il lievito (fecce fini) per 12 mesi e imbottigliato con modalità che ne rispettino le qualità. Viene quindi affinato in bottiglia per 6 mesi.

### *Abbinamenti*

Si accompagna a dolci e formaggi.