

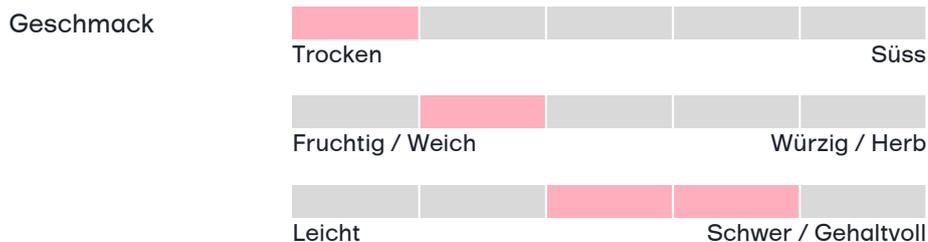


# Vergani

## MOSCATO SECCO MILLENOVECENTO64 1SORSO



Isola dei Nuraghi igt, Bagella Leonardo, Sardinien, Italien



Jahrgang	2018
Notizen	Ein trockener Moscato; sanftes Strohgelb; in der Nase Trockenfrüchte, Honig und Orange; am Gaumen erfrischende Säure, prasente Mineralität und leicht jodig im Abgang.
Vinifikation	Die Reben wachsen an der Nordküste Sardiniens auf Sand- und Kalksteinböden. Die Lese erfolgt Mitte August bis anfangs September, jeweils im Morgengrauen. Schalenkontakt von 12 Stunden, bevor die Vergärung im Stahltanks erfolgt (der Moscato wurde komplett durchvergoren). Danach einmal wöchentlich Battonage.
Traubensorten	100% Moscato
Alkohol	13 %
Format	75 cl

### BAGELLA LEONARDO

"Il primo sorso" - der erste Schluck. Das Weingut liegt an der Nordküste Sardiniens in der Gemeinde Sorso, in der Nähe der Städte Sassari und Alghero. Angebaut werden vor allem die für die Region typischen Rebsorten Vermentino, Cannonau, Moscato und Cagnulari. Das Terrain ist von sandigem und kalkhaltigem Boden geprägt, welcher den Weinen eine breite Mineralität verleiht. Die direkte Lage am Meer, mit den damit verbundenen salzigen Winden, geben den Weinen eine sanfte aber klar wahrnehmbare Salznote, welche sich vor allem im Abgang widerspiegelt.

<http://www.1sorso.it>