



Dionigi

SESTUM

MOSCATO SECCO I.G.T. UMBRIA

Vino dedicato a Sesto Dionigi, 3^a generazione della famiglia Dionigi, viene ottenuto da uve di moscato bianco dalla bacca piccola e precoce, è tipicamente aromatico, robusto e morbido, si accompagna bene con i crostacei, con il salmone ma anche con pietanze a base di carciofi.

Va servito molto fresco, 8/9°C.

Dedicated to Sesto Dionigi, 3rd generation of the Dionigi family, it is made from grapes of white Moscato with small and early berry. Typically aromatic, robust and smooth. It suits shellfish, salmon but also artichoke-based dishes.

It should be served chilled, 8/9°C.

SCHEDA TECNICA - TECHNICAL CARD

Denominazione

Moscato Secco I.G.T. Umbria

Nome del Vino

Sestum

Zona di produzione

Bevagna

Vitigno

100% Moscato

Esposizione vigneto

Nord, Sud

Età dei vigneti

10/15 anni

Altitudine

260 m s.l.m.

Sistema di allevamento

Guyot

Numero ceppi per ettaro

5.500

Caratteristiche terreno

Calcareao Argilloso

Produzione per ettaro

60 q. li

Vinificazione

In bianco con fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 15 ° C

Maturazione

6 mesi in acciaio

Affinamento in bottiglia

2 mesi

Bottiglie prodotte

Circa 3.500

Caratteristiche

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, tipicamente aromatico, robusto e morbido

Abbinamenti

Antipasti, primi piatti e piatti classici di pesce, si accompagna bene con i crostacei, con il salmone ma anche con pietanze a base di carciofi

Temperatura di servizio

12/14° C

Appellation

Dry Moscato I.G.T. Umbria

Name of wine

Sestum

Produced in

Bevagna, Umbria

Grape

100% Moscato

Aspect

North-facing, South-facing

Age of vineyard

10/15 years

Altitude

260m a.s.l.

Training system

Guyot

Vines per hectare

5,500

Soil type

Limestone, clay

Production per hectare

6 tons

Vinification

White wine, controlled fermentation in stainlesssteel at 15° C

Ageing

6 months in stainless steel

Bottle ageing

Minimum 2 months

Bottles produced

Approximately 3.500

Tasting notes

Straw-yellow colour with greenish reflections, typically aromatic, robust and smooth

Food Pairing

Goes very well with starters, first courses and classic fish dishes.

It suits shellfish, salmon but also artichoke-based dishes.

Serving Temperature

12/14° C