



CASTEL DEL LUPO  
MUSCAT

PROVINCE DE PAVIE, INDICATION GÉOGRAPHIQUE TYPIQUE EN CONVERSION À L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

**Vin végétalien**

**Zone de production:** les terrains de l'entreprise agricole Castel del Lupo s'étendent sur 100 hectares de vignes répartis sur les collines des communes de Casteggio et de Calvignano, dans la province de Pavie

**Exposition:** Sud-Ouest

**Altitude:** 250mASL

**Caractéristiques du terrain:** Argileux – limoneux - calcaire

**Raisins utilisés:** Muscat blanc

**Méthode d'élevage:** Guyot

**Densité de plantation:** 4.500 ceps par ha.

**Technique de production:** Le moût obtenu du tendre pressurage des raisins est ensuite refroidit à 0°C et filtré. Au printemps, on procède à la fermentation incomplète du moût, bloquée par le froid et par la filtration, ce qui permet le développement d'une quantité d'alcool modérée, tout en préservant la douceur du vin.

**Caractéristiques organoleptiques**

**Couleur** Robe couleur or aux reflets jaune paille

**Arôme** Il rappelle la sauge, la pêche, l'abricot et les fleurs d'oranger et dévoile une petite note de fleurs de genêt

**Goût** Aromatique, décidément sucré et sapide vers la fin. La légère présence d'anhydride carbonique confère au vin la juste fraîcheur et un parfait équilibre gustatif

**Alliances gastronomiques** Parfait pour accompagner la pâtisserie sèche et la pâtisserie à base de crème

**Température de service:** À déguster idéalement vers 8-10°C.

