



ACANTUS D.O.C - 2006

"TOP HUNDRED 2006" (I MIGLIORI 100 VINI D'ITALIA DEL 2006) DEI CLUB PAPILLON DI PAOLO MASSOBRIO MILANO PIAZZA AFFARI 12 E 13 NOVEMBRE 2006.

VITIGNO	moscato giallo di noto /o moscatella 100%
CLASSIFICAZIONE DEL VINO	Moscato di Noto D.O.C.
ZONA DI PRODUZIONE	nel cuore della D.O.C. <i>Moscato di Noto</i> in contrada Gisira (Noto)
PEDOCLIMA	zona fito-climatica del <i>Lauretum</i> , sottozona calda, con temperature variabili da min. 1°C a max 44°C
ALTIMETRIA DEL VIGNETO	130 S L M
DENSITA' DI IMPIANTO	4000/ha
PRODUZIONE A PIANTA KG	0,78 kg
NUMERO DI BOTTIGLIE ANNUO	5.000
TIPO DI TERRENO	terreni di di medio impasto profondi e ricchi di sostanza organica, con esposizione a levante, caratterizzati da un'inconsueta ricchezza di potassio
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	controspalliera allevata a cordone speronato
RACCOLTA	manuale, meta' ottobre fine ottobre in presenza di uve stramature
VINIFICAZIONE	tutto il processo avviene a temperatura controllata, dalla macerazione alla pressatura soffice, fino alla fermentazione e alla maturazione, con punte termiche di -3 C°
AFFINAMENTO	affinamento in acciaio inox e in bottiglia per almeno otto mesi
COLORE	giallo dorato intenso
NASO	legge in maniera eccezionale il territorio che lo crea, evocando le note di fiori d'arancio tipiche di questo vitigno, con sfumature di ginestra
GUSTO	il sorso e' piacevolmente dolce, delicato e non invasivo, con un rapporto tattile olfattivo straordinario
GRADO ALCOOLICO	12°-13° secondo l'anno
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	vino da dessert di grande classe, si abbina eccezionalmente con paste di mandorla, cioccolato, formaggi e dolci di ogni genere
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	bottiglia coricata in ambiente fresco a temperatura controllata < 18C°
TEMPERATURA DI SERVIZIO	da 8°C a 10°C



ACANTUS Moscato di Noto DOC - 2006

"TOP HUNDRED 2006" (the best hundred Italian wines of 2006) selected by the Paolo Massobrio, PAPILLON Club, Milan, Piazza Affari, 2006, November the 12th-13th

Species of grapevine	Moscato giallo di Noto or Moscatella grapes
Wine classification	Moscato di Noto D.O.C.
Production area	In the heart of the "Moscato di Noto D.O.C.", (Noto – Italy)
Pedology and climate	"Lauretum" phyto-climatic area, warm sub-area, with temperature ranging from 1°C (MIN) to 44°C (MAX)
Altometry of the vineyard	130m above sea level
Plants density	4000/HA
Plant productivity	0,78 kg
Number of bottles per year	5,000
Land features	deep and medium-soft soils, rich in organic substances, with east exposure and particularly rich in potassium.
Raising system	espalier raised with a spurred cordon
Harvesting technique	Overripe grapes are harvested by hand in the second half of October
Wine-making system	the whole process is run at a controlled temperature, from maceration to the soft pressing until fermentation and maturation
Refining	refining in stainless steel and in bottle, for at least eight months
Colour	Intense golden yellow
Nose	It exceptionally translates in taste the typical character of the land it comes from: soft orange blossoms notes, quite typical of this grape species along with brooms shades
Taste	The sip is nicely sweet, delicate and pleasantly non invasive, with an extraordinary tactile-olfactory ratio
Alcohol content	12° to 13°, according with the season's characteristics
Suggested gastronomic combinations	The Acantus Moscato di Noto wine is a high class dessert wine, to be tasted along with marzipan, chocolate, and any kind of sweet
Storing conditions	bottles lay down in a cool environment (temperature < 18°C)
Serving temperature	8°C to 10°C

