

IL PÀZZO

CASTEL CONEGLIANO

COSECHA:

MANUAL
MEDIADOS DE MARZO 2025

ELABORACIÓN:

PRENSADO SUAVE,
FERMENTACIÓN EN ACERO
A BAJA TEMPERATURA Y
CRIANZA EN FRÍO PARA
PRESERVAR TIPICIDAD
Y CALIDAD.

ALCOHOL:

10%

PERFIL SENSORIAL:

VINO BLANCO EXPRESIVO Y
DELICADO, CON AROMAS
CÍTRICOS, FRUTA BLANCA,
ANANÁ Y FLORES. EN BOCA
ES FRESCO, LIGERO Y
EQUILIBRADO, DE TEXTURA
SUAVE, ACIDEZ ARMÓNICA
Y GRAN BEBILIDAD.

GUARDA:

CONSUMIR JOVEN Y
FRESCO. MANTENER AL
REPARO DEL SOL Y DEL
CALOR.

PRESENTACIÓN:

750 ML

**VARIETAL:**

100% MOSCATO GIALLO

ORIGEN:

REGIÓN DE
SIERRAS DEL ATLÁNTICO
EN LAS AFUERAS DE MAR DEL
PLATA, GENERAL PUEYREDÓN
BUENOS AIRES, ARGENTINA.

SUELO:

SUELOS PROFUNDOS DE
TEXTURA FRANCO LIMOSA,
CON ALTO CONTENIDO DE
MATERIA ORGÁNICA Y PH
ÁCIDO. PENDIENTES
PRONUNCIADAS, CON
AFLORAMIENTOS ROCOSOS
CERCA DE LAS SIERRAS Y
HORIZONTES PROFUNDOS CON
ACUMULACIÓN DE CALCÁREO.

PRODUCCIÓN TOTAL:

2600 BOTELLAS

SERVICIO:

RECOMENDADO 8-10°C

ENÓLOGOS:

TOMÁS STAHRINGER
MARIANO CERDÁN.

Moscato Giallo Cosecha 2025



WWW.CASTELCONEGLIANO.COM

@CASTELCONEGLIANO