

# DOMENIUL

BOGDAN DOC MURFATLAR MUSCAT OTTONEL | 2021  
VIN0146-21

## Scheda tecnica

<b>CATEGORIA</b>	<b>LAST BOXES</b>
<b>ELEMENTO PRIMO</b>	<b>MUSCAT OTTONEL</b>
<b>COLORE</b>	<b>Bianco</b>
<b>PECULIARITÀ</b>	<b>Certificazione Biologica</b>
<b>ALCOL</b>	<b>13.00</b>



## Vinificazione e Affinamento

Una volta in cantina, l'uva viene delicatamente diraspata e selezionata con attenzione. La loro temperatura viene portata a circa 4°C e si lascia in macerazione pellicolare per 15 ore, per l'estrazione degli aromi. Poi avviene la pressatura uve e chiarifica gravitazionale. La fermentazione è controllata, con lieviti selezionati, ad una temperatura di 14°C per 15 giorni.

## Descrizione Vino

Di colore giallo con una sfumatura verdastra. Al naso presenta la fresca aromaticità tipica del vitigno, una seducente progressione fruttata e floreale, che ricorda la pesca nettarina, gli agrumi, l'acacia e il sambuco. Da bere fresco, per godere di tutta la freschezza acida del vino, in un sorso godurioso. Un vino gioioso, ideale in giornate estive, da stappare con gli amici. Match con sushi e insalate

