

# Musaico



# Musaico

Zona di produzione: Tenuta di Trigoso (Sestri Levante)

Vitigno: Dolcetto 70%, Barbera 30%

Portainnesto: Dolcetto 420 A, Barbera Paulsen 1103

Terreno: PH neutro. Di costituzione sabbiosa – pietrosa con bassa quantità di argilla.  
Tipologia della pietra: Tarsica

Esposizione: Sud.

Forma di allevamento: Guyot.

Carica gemmaria: 8 gemme per ceppo.

Densità: N° 6400 ceppi per Ha.

Tecnica di coltivazione: Concimazione organica autunnale, trattamento antiparassitari eseguiti sotto sorveglianza di lotta guidata con notevole riduzione di interventi fitosanitari. Operazioni di diradamento sui grappoli nella fase di invaiatura.

Vinificazione: Diraspatura e fermentazione a cappello sommerso con macerazione di 10/12 giorni in acciaio.

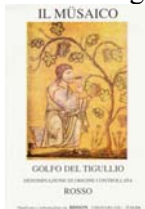
Svinatura e travaso.

Fermentazione malolattica ed ulteriori travasi fino ad ottenimento della limpidezza e stabilizzazione sino ad imbottigliamento.

Il Musaico “Barrique”, dopo la svinatura, viene posto ad elevarsi in carati per 12 mesi.

Imbottigliamento: Senza filtrazione ed eseguito tra la primavera e l’estate successiva alla vendemmia.

Scheda organolettica: **“Musaico” – “Musaico Vigna Intrigoso”**



Colore rosso rubino intenso e impenetrabile con riflessi decisamente violacei.

Profumo intensissimo, con netti sentori di mora e mandorla i quali chiudono con sensazioni che ricordano le erbe aromatiche come il timo, il rosmarino e cespugli selvatici.

Sapore secco giustamente morbido e di lunga persistenza.

Si accosta a piatti di Carne e Formaggi di media stagionatura.

**“Musaico Barrique”**

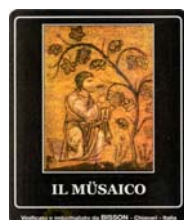
Colore rosso rubino intenso.

La maturazione in Barrique conferisce al vino, oltre ai profumi propri del Musaico tradizionale, sentori di Vaniglia, Liquirizia e Pepe nero.

Sapore morbido e vellutato molto persistente.

Si accosta sapientemente a piatti di Carne rossa, funghi e Formaggi stagionati.

Conservazione del vino 5/10 anni.



Tenuta di Trigoso – Sestri Levante



VINIFICAZIONE UVE  
LIGURI

SELEZIONE VINI  
NATIONALI ED ESTERI

C.so Gianelli, 20

Chiavari (GE)

TEL. E FAX

0185/314462

ENOTECA BISSON di Lugano Pierluigi e C. sas  
C.so Gianelli, 28 - 16043 Chiavari (GE)  
Cod. Fisc. e P. IVA 01068600999