

Moscato di Scanzo o Scanzo DOCG



Approvato DOCG con DM 28.04.2009.

Zona di produzione:
provincia di Bergamo, comune di Scanzorosciate.

Composizione ampelografica:
100% Moscato di Scanzo.

La resa massima dell'uva in vino è del 30%.

L'appassimento deve essere fatto in locali idonei fino al raggiungimento dei 280 gr/l di zucchero e comunque per almeno 21 giorni.

Affinamento minimo 2 anni.

[Clicca qui per il disciplinare completo](#)