

Gioia

Denominazione / <i>Appellation</i>	IGP Puglia
Vitigni / <i>Grape</i>	Moscato
Zona di produzione <i>Region</i>	Murgia Ionica – Puglia – Italia <i>Ionian Murgian Hills – Apulia – Italy</i>
Tipo di terreno / <i>Soil type</i>	Argilloso calcareo / <i>Clay and limestone soil</i>
Esposizione / <i>Exposure</i>	Sud Ovest / <i>South-West</i>
Altitudine / <i>Elevation</i>	400 m
Anno impianto <i>Year of implantation</i>	2005
Sistema di allevamento <i>Vine training</i>	Tendone 2x2
Piante per ettaro <i>Vines/hectare</i>	2.400
Resa per ettaro / <i>Yield/hectare</i>	1.200 Kg
Vendemmia <i>Grape harvest</i>	Seconda decade di settembre <i>Second decade of September</i>
Raccolta / <i>Harvesting</i>	Manuale / <i>By hand</i>
Fermentazione alcolica <i>Alcoholic fermentation</i>	In acciaio / <i>In steel tanks</i>
Spumantizzazione / <i>Process</i>	Charmat (4 bar)
Gradazione alcolica <i>Alcohol by volume</i>	10,5%
pH	3.40
Acidità totale <i>Total acid (as Tartaric Acid)</i>	6.3 g/L
Zuccheri riduttori <i>Reducing sugar</i>	55.5 g/L (Dolce)
Estratto secco / <i>Dry extract</i>	28 g/L
Colore / <i>Color</i>	Giallo dorato / <i>Golden yellow</i>
Olfatto <i>Nose</i>	Aroma floreale con note di agrumi <i>Flowery aroma with citrusy notes</i>
Palato <i>Palate</i>	Sentori di miele e scorza d'agrumi candita <i>Taste of honey and candied citrus peel</i>

