

## Loazzolo

**Zona di produzione:** comune di Loazzolo

**Uve:** Moscato bianco 100%;

**Titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve:** minimo 13% vol.

**Rese produttive:** massimo 50 quintali corrispondenti a 27,5 ettolitri ad ettaro;

**Affinamento minimo richiesto ed immissione al consumo:**

24 mesi a decorrere dal 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia con una permanenza minima di almeno sei mesi in botti di legno di capacità non superiore a 250 litri.

**Caratteristiche dei vini al consumo**

Titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 15,5 % vol. di cui almeno 11 svolti.

Residuo zuccherino minimo: 50 grammi/litro

Acidità totale minima: 4,5 ‰;

Estratto secco netto minimo: 22 ‰;