

I CLASSICI

DULCIS IN FUNDO

DULCIS IN FUNDO

Moscato di Trani DOC
Dolce Naturale

vitigni utilizzati:

Moscato reale di Trani

zona ubicazione vigneti:

Territorio pugliese – vigneti
ubicati nell'area della DOC

Moscato di Trani

altitudine: 300 mt. s.l.m.

tipo di suolo:

alluvionale di medio impasto

sistema di allevamento:

contropalliera cordone
speronato

ceppi/ha: 5.000

resa uva q.li/ha: 60 q.li

vendemmia:

3[^] decade di settembre,
dopo leggero appassimento
sulla pianta

vinificazione:

pressatura soffice con
fermentazione a temperatura
controllata che viene
interrotta al momento
opportuno per la
conservazione del residuo
zuccherino

affinamento:

acciaio 8 mesi - bottiglia

alcol svolto: 12,5%

zuccheri residui: 70 g/l
(4,20% vol)

colore:

vino dal colore giallo
paglierino con riflessi dorati
che si accentuano con
l'invecchiamento

profumo:

bouquet intenso con aroma
caratteristico dell'uva di
provenienza

sapore:

dolce, ben equilibrato, con
sensazioni di frutta esotica

abbinamenti:

classico vino dolce da dessert,
ideale da abbinare a
pasticceria secca e lievitata,
crostate, dolci a base di
mandorle. Piacevole
apprezzarne le qualità come
vino da meditazione

temperatura di servizio:

8°-10°C

conservazione:

in luogo fresco, al riparo dalla
luce e da fonti di calore

formati disponibili:

bottiglia lt. 0,500

