

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:

controspalliera 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: 14,0%

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

DULCIS IN FUNDO

Moscato di Trani DOC
Sweet white wine

grapes:

Moscato reale di Trani

vineyard location:

Apulia – vineyards located in the Moscato di Trani DOC area

altitudine: 300 mt. a.s.l.

soil:

alluvial with medium texture

training system:

vertically trellised spurred cordon

plants/ha: 5,000

grape yield kg/ha: 6,000 kg

harvest:

late September, after slight withering on the plant

vinification:

soft pressing with fermentation under controlled temperature, which is interrupted at the right time to preserve the residual sugar

ageing:

steel 8 months - bottle

alcohol content:

14,0% by vol

residual sugar: 70 g/l (4.2% by vol)

colour:

straw yellow with golden glints becoming more marked with ageing

smell:

intense bouquet with the typical aroma of this kind of grapes

taste:

sweet, well-balanced, with notes of exotic fruit

food pairing:

classic sweet dessert wine, perfect to match cookies and cakes, tarts, almond cakes. Particularly agreeable as a meditation wine

serving temperature:

8°- 10°C

storing:

in a cool place, away from light and sources of heat

available sizes:

bottle lt. 0.500

