

Moscato Passito

MOSCATO PASSITO
Beneventano IGP. Vino
bianco da uve di alta
montagna.

Le uve sono raccolte perfettamente mature, appese su fili e fatte essiccare per circa tre mesi fino a gennaio. Una spremitura soffice, poi la lunga fermentazione, le maturazioni in botti di rovere. Perfetto l'equilibrio tra succo e trama dei tannini, il profumo della marmellata di albicocca e' penetrante, come i fiori dei frutti della passione.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione: Tocco
Caudio

Terreno: Marne, arenarie

Vitigno: 100% moscato bianco

Altitudine delle vigne: 650 metri
slm

Sistema di allevamento: Piante
sparse ad alberello e impianto
a guyot

Vendemmia: Manuale.
Seconda decade di
settembre. Le uve dopo la
raccolta vengono appassite in
fruttaio per circa 30/40 giorni



16% VOL

The grapes are harvested when perfectly ripe, hung on wires and dried for about three months until January. A soft pressing, then the long fermentation and maturation in oak barrels. The balance between juice and tannin texture is perfect, the scent of apricot jam is penetrating, like the flowers of passion fruit.

DATA SHEET:

Production area: Baselice, tenuta
Del Vecchio Marsellis

Ground type: Marl and
sandstone

Wineyard: 100% moscato
bianco

Altimetry: 650 meters asl

Cultivation Method: Scattered
bush plants and guyot planting

Harvest: Manual. Second
decade of September. After
harvesting, the grapes are
dried in the drying room for
about 30/40 days.