

MOSCATO PASSITO

**Beneventano IGP.
Vino Passito 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 fruttajo per circa 30/40 giorni



14% 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: Tocco Caudio

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.