



PASSITO DI MOSCATO del Salento

Tipologia vino: Indicazione Geografica Tipica.
Colore: bianco.

Vitigni: Moscato.

Tipo d'impianto: spalliera, guyot.

Densità d'impianto: 5.000 viti per ettaro.

Età media dei vigneti: 8 anni.

Altitudine: 30 mt. slm.

Zona di produzione: Comune di Lizzano, vigneti selezionati a ridosso del litorale jonico, in Contrada Porvica, in una micro-zona contraddistinta da un clima caldo-arido, particolarmente vocata per la produzione di passiti.

Suolo: misto franco sabbioso e franco sabbioso.

Epoca di vendemmia: metà settembre.

Vendemmia: appassimento delle uve sulla pianta, raccolta a mano in cassette di plastica.

Vinificazione: ulteriore appassimento delle uve su graticci, diraspatura e pigiatura soffice delle uve, macerazione in serbatoi in acciaio a temperatura controllata di 15-18°C. Resa uva-mosto del 30%.

A fine fermentazione il vino presenta un residuo degli zuccheri determinato dall'elevato contenuto degli stessi nelle uve utilizzate.

Affinamento: acciaio.

Gradazione alcolica: 13,50° + 12,5% vol. di zuccheri.

Caratteristiche organolettiche: color oro con riflessi ambrati, dai profumi intensi e complessi, ritroviamo i fiori d'arancio, la rosa e la frutta candita, albicocca, note di miele e fichi secchi. In bocca è avvolgente e delicato, equilibrato, con una lunga persistenza ma con una chiusura non sbilanciata sulla dolcezza e che lascia una leggera nota di mandorla.

Abbinamenti: formaggi di pecora e capre, dolci della tradizione mediterranea, pasticcini alle mandorle e crostata alla frutta.

Temperatura di servizio: 12-15°C.

